

VYSOKÁ ŠKOLA BÁŇSKÁ – TECHNICKÁ UNIVERZITA OSTRAVA
EKONOMICKÁ FAKULTA

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

2014

Josefa Terezie Hrabovská

VYSOKÁ ŠKOLA BÁŇSKÁ – TECHNICKÁ UNIVERZITA OSTRAVA

EKONOMICKÁ FAKULTA

KATEDRA MANAGEMENTU

Koncept realizace provozu školní jídelny

Concept of a School Canteen Service Realization

Student: Josefa Terezie Hrabovská

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Martina Janásová

Ostrava 2014

Zadání bakalářské práce

Student: **Josefa Terezie Hrabovská**
Studijní program: B6208 Ekonomika a management
Studijní obor: 6501R006 Ekonomika cestovního ruchu
Téma: **Koncept realizace provozu školní jídelny**
Concept of a School Canteen Service Realization

Zásady pro vypracování:

1. Úvod
 2. Gastronomie – základní pojmy
 3. Školní jídelna
 4. Koncept realizace provozu školní jídelny
 5. Závěr
- Seznam použité literatury
Seznam zkratk
Prohlášení o využití výsledků bakalářské práce
Seznam příloh
Přílohy

Seznam doporučené odborné literatury:

HESKOVÁ, Marie. *Cestovní ruch pro vyšší odborné a vysoké školy*. 2. vyd. Praha: Fortuna, 2010. ISBN 978-80-7373-107-6.
MLEJNKOVÁ, Lena et al. *Služby společného stravování*. Praha: VŠE, 2005. ISBN 80-245-0870-2.
SMETANA, František a Eva KRÁTKÁ. *Podnikání v hotelnictví a gastronomii*. Praha: Fortuna, 2009. ISBN 978-80-7373-054-3.


Formální náležitosti a rozsah bakalářské práce stanoví pokyny pro vypracování zveřejněné na webových stránkách fakulty.

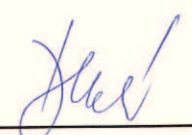
Vedoucí bakalářské práce: **Ing. Martina Janásová**

Datum zadání: 22.11.2013

Datum odevzdání: 09.05.2014




Ing. Petra Horváthová, Ph.D.
vedoucí katedry


prof. Dr. Ing. Dana Dluhošová
děkanka fakulty

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem celou práci včetně všech příloh vypracovala samostatně.

V Uherském Hradišti dne 9. května 2014



Josefa Terezie Hrabovská

Poděkování

Touto cestou bych ráda poděkovala těm, kteří mi byli nápomocni a přispěli tak ke zpracování mé bakalářské práce. Chtěla bych poděkovat mé vedoucí práce, Ing. Martině Janásové, za její čas, odbornou pomoc a připomínky, které mi byly přínosem, a také za pochopení a trpělivost s mými prostoji. Další díky patří Janě Harabišové za cenné stylistické a gramatické rady. Dále bych chtěla poděkovat všem, kteří se podíleli na mém výzkumu za jejich ochotu a čas. V neposlední řadě vřele děkuji rodině, zejména mé matce Josefě Hrabovské za pomoc při zpracování teoretické části práce, a přátelům za podporu a povzbuzování.

Obsah

1	Úvod	5
2	GASTRONOMIE – základní pojmy	7
2.1	Původ a význam slova gastronomie	7
2.2	Pohostinství	9
2.2.1	Stravovací služby	10
2.3	Gastronom, gurmán, gourmet – kdo z nich je labužník?	11
2.4	Základní oblasti gastronomie	12
2.5	Gastronomická pravidla	13
2.5.1	Jídelní lístek	13
2.5.2	Nápojový lístek	14
2.5.3	Menu	14
2.6	Stolování	16
2.7	Stolničení	17
2.7.1	Způsob a systém obsluhy	17
2.7.2	Příprava pracoviště	18
2.7.3	Inventář na úseku obsluhy	18
2.8	Technologie přípravy pokrmů	20
2.8.1	Potraviny	20
2.8.1.1	Předběžná příprava potravin	20
2.8.1.2	Tepelné zpracování potravin	21
3	ŠKOLNÍ JÍDELNA	22
3.1	Společné stravování	22
3.2	Školní stravování	23
3.2.1	Historie školního stravování	25
3.2.2	Význam a funkce školního stravování	27
3.2.3	Legislativa školního stravování	28
3.2.4	Hygienické a další předpisy školního stravování	30
3.2.4.1	HACCP – systém kritických bodů	33
3.2.4.2	Receptury a normy	35
3.2.5	Kontrola školního stravování	37
3.3	Zkoumaná školní jídelna	37
3.4	Lokalizace a historie objektu školní jídelny	37

3.4.1.1	Město Odry	37
3.4.1.2	SPgŠ a SZŠ sv. Anežky v Odrách.....	39
3.4.2	Charakteristika současného stavu	41
3.5	Školní jídelna – výdejna i vývařovnou.....	44
3.5.1.1	Přejímka potravin a jejich uchování	45
3.5.1.2	Prostory pro přípravu potravin	46
3.5.1.3	Provozní hygiena a úklid.....	49
3.5.1.4	Šatna a denní místnost.....	49
4	KONCEPT REALIZACE PROVOZU ŠKOLNÍ JÍDELNY	50
4.1	Analýza podnikatelského prostředí.....	50
4.1.1	SWOT analýza - charakteristika.....	51
4.1.1.1	Mikroprostředí.....	51
4.1.1.2	Makroprostředí	52
4.2	Metodika práce	53
4.3	Výsledky práce a závěry.....	53
4.3.1	Dotazník.....	53
4.3.1.1	Vyhodnocení.....	63
4.3.2	SWOT analýza - aplikace	64
4.4	Doporučení.....	67
5	Závěr	68
	Seznam použitých zdrojů.....	69
	Seznam zkratk	
	Prohlášení o využití výsledků bakalářské práce	
	Seznam dalších materiálů	
	Seznam příloh	
	Přílohy	

1 Úvod

Školní stravování je ve společnosti často podceňovaným odvětvím hromadného stravování. Do povědomí lidí, a vlastně celé společnosti u nás, se školní obědy zapsaly jen jako povinná součást školní docházky. Teplé jídlo, prý splňující výživové požadavky, které není ani pestré, ani lákavé, natož pak chutné a kdo ví, jestli zdravé. Kvůli této socialistické představě, jakémusi přežitku minulých let rodičům nepřijde důležité, aby se děti ve školních jídelnách stravovaly. Přitom je to v mnoha případech jediné teplé jídlo, které děti a dospívající během dne zkonzumují.

Přes všechny mýty, které o školních jídelnách kolují mezi lidmi, patří české školní stravování k velmi vyspělým, a to i v zahraničí. K prudkému rozvoji došlo zvláště v posledních letech, kdy se jídelny přebudovávají a vybavují novými technologickými zařízeními a hygienicky odpovídajícím vybavením, aby splňovaly všechny žádoucí podmínky. A že se, se vstupem do Evropské Unie a přijetím všech předpisů a nařízení společných pro celou EU, razantně zpřísnily.

Díky školnímu stravování se určitým způsobem formují stravovací návyky dětí i mladistvých. Napomáhá svým způsobem i k výživě dětí a modernímu zdravému způsobu života, v dnešní době tolik probíranému tématu. Právě v souvislosti se stále se zvyšujícími nároky na zdravý životní styl a komerční propagaci jsou školní jídelny těmi subjekty, které takové stravování umožňují. Poskytují a uplatňují takovou stravu, která odpovídá školnímu věku dětí jak z hlediska psychického, tak i fyziologického v rámci dětského organismu.

Téma své práce jsem si vybrala proto, že díky mé praxi na střední škole ve školní jídelně na domově mládeže, si pracovníků zaměstnaných v této sféře vážím. Bývají podceňováni a jejich práce nedoceněná. V dnešní době pracuje má matka jako vychovatelka na domově mládeže a již rok s ní, na stejném pracovišti, působí i má sestra. Vzhledem k mému snu o podnikání, jsem si vybrala zpracování návrhu přeměny školní jídelny – výdejny ve vývařovnu. Spojila jsem tak záměr přiblížit problematiku školního stravování jako takového s konceptem pro realizaci provozu školní jídelny.

Cílem této práce je, jak už bylo zmíněno, přiblížení problematiky školního stravování jako celku a v rámci toho navrhnout myšlenkový plán pro uskutečnění přestavby výdejny stravy i v její vývařovnu.

Celá bakalářská práce je proto obsahově strukturována do dvou částí, teoretické a praktické. První část se zaměřuje na charakteristiku gastronomie a všech pojmů s ní i se školním stravováním spjatými. V druhé části se práce blíže zaměřuje na jedno z odvětví hromadného stravování, školní jídelny. Představuje konkrétní školní jídelnu, předmět zájmu této práce, uvádí výsledky vyhodnocených dotazníků a SWOT analýzu organizace nejen na nich postavenou. Následuje doporučení, jak by se mohla jídelna do budoucna realizovat.

2 GASTRONOMIE – základní pojmy

2.1 Původ a význam slova gastronomie

Gastronomie jako taková existuje mnohem déle než slovo, které ji zastupuje. I tak se ale používalo již v antickém Řecku. Z francouzštiny do českého jazyka přejaté slovo se skládá z řeckého γαστήρ (gastér), tedy břicho, žaludek a νόμος (nómos), mrav, zákon. V překladu by se použila sousloví jako „umění ovládat žaludek“, „starostlivost o pracování střev“ či určitý „zákon jídla“. A nejen gastronomie se vyvíjela v čase. I slovo samotné si prošlo svým vývojem. Zprvu byla gastronomie spojována s požitkářským hodováním bohatých Řeků. Poté se starostlivosti o žaludek (touha zkoušet nové chutě a podněty, které by způsobily nejrůznější pocity) přesunula do běžných krčem a hospod. A velice vhodně toho využili podnikaví jedinci. Rozhodli se toho využít a ostatním lidem takový zážitek dopřát, pohostit je. Už to nebylo jen o uspokojení potřeby zahnání hladu, o najezení se. Už v tom bylo něco víc. Šlo i o zasycení duševní stránky konzumenta. Gastronomie se snaží dosáhnout souladu kultury a jídla. Udělat z konzumace jídla kultivovaný akt.¹

V písemné formě slovo gastronomie poprvé použil v titulu své básně Joseph Berchoux. Francouzský básník ve veršované skladbě o čtyřech zpěvech *La Gastronomie ou l'homme des champs à table*, vydané v Paříži v roce 1801,² nepopisuje žádné kuchařské návody, ani recepty. Poéma opěvuje zážitky u stolu. V gastronomii nejde jen o jídlo a pití, ale i o to, jak se připraví, jakým způsobem se servírují, s jakým výkladem se podávají a s jakým prožitkem se zkonsumují. Gastronomie v sobě samé ukrývá i určité umění, jak stolovat a jak mít ze stolování nevšední zážitky.

V roce 1826 se do povědomí dostalo další dílo. Kniha *Physiologie du goût* (Fyziologie chuti) je sbírkou úvah, postřehů, anekdot a citátů, jejímž autorem je snad nejznámější francouzský gurmán, gastronom a právník Jean Anthelme Brillat-Savarin.³ Tento guru labužníků ve svém průkopnickém díle o gastronomii blíže určuje

¹<http://www.gastroacademy.sk/2013/07/poznate-vyraz-gastronomia/>

²http://books.google.cz/books?id=zbXKlcjwz2wC&dq=la+gastronomie+ou+l%27homme+des+champs+a+table&hl=cs&source=gbp_navlinks_s

³ ZIMÁKOVÁ, Blanka. *Food & beverage management*. 2. vyd. Praha: Vykoká škola hotelová v Praze 8, 2007. 146 s. ISBN 978-80-86578-74-3.

nově se usazující pojem v jedenáctém zamyšlení *Méditation XI. – De la Gourmandise* (z celkových 30). Již v úvodu této kapitoly popisuje, že ve francouzštině nenašel ekvivalent hodný tohoto slova. Že výraz, který by gastronomii vystihoval, se v žádném případě nedá zaměňovat s pojmy *la gloutonnerie* či *la voracité* (v češtině známá jako hltavost a žravost). Jak zdůrazňuje sám Brillat-Savarin (1842, s. 140) „*Ils ont oublié, complètement oublié la gourmandise sociale, qui réunit l'élégance athénienne, le luxe romain et la délicatesse française, qui dispose avec sagacité, fait exécuter savamment, savoure avec énergie, et juge avec profondeur: qualité précieuse, qui pourrait bien être une vertu, et qui est d'ailleurs bien certainement la source de nos plus pures jouissances.*“⁴ Stěžuje si, že se zcela zapomnělo na gurmánství, které spojuje antickou eleganci, římský přepych a francouzskou jemnost; které disponuje prozíravostí, koná znalecky, vychutnává energicky a posuzuje s vážností: cenná dovednost, která by mohla být ctností a jistě je zdrojem našich nejčistších radostí. Snaží se vysvětlit, že gurmánství je dar. Vlastnost, která spojuje vznešenost se zálibným potěšením užívání si krásy života. „*Prozkoumav požitek z jídla ve všech směrech, zpozoroval jsem ihned, že dalo by se o tom napsat něco lepšího než pouhé kuchařské knihy. To ovšem neznamena, že k vykonání mnou vytčeného úkolu nebylo potřebí být fyzikem, chemikem, fyziologem, ba i trochu filologem.*“⁵ To, že pro Brillat-Savarina není kuchařství v gastronomii vším, dává najevo i podtitulem spisu samotného - „*Physiologie du Goût ou Méditations de gastronomie transcendante: „Ouvrage Théorique, Historique, et à l'ordre de jour. Dédié aux gastronomes parisiens par un professeur, membre de plusieurs Sociétés savantes.*“⁶ V češtině by celý název knihy zněl Fyziologie chuti aneb meditace o nadmyslové gastronomii: dílo teoretické, historické a dle řádu dne. Věnováno pařížským gastronomům profesorem, členem několika vědeckých spolků.

Jak potvrzují i Pásková a Zelenka (2002, str. 94), „gastronomie je věda (a umění) zabývající se jídlem a nápoji, jejich přípravou, stolováním, úpravou pokrmů a jejich podáváním, stravovacími zvyklostmi a způsobem konzumace pokrmů a nápojů, poznatky o hodnotě a způsobech využití potravy, o správné výživě.

⁴ BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *Physiologie du goût*. Paris: Charpentier Libraire-Éditeur, 1842. 476 s.

⁵ BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *O labužnictví: Fyziologie chuti*. Praha: Lidové noviny, 1994.

347 s. ISBN 80-7106-111-5.

⁶ BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *Physiologie du goût*. Paris: Charpentier Libraire-Éditeur, 1842. 476 s.

*Je to souhrn specifických znaků a způsobu přípravy jídel a nápojů na území státu, regionu (označuje se též jako „kuchyně“).*⁷ *Rejzek (2001, str. 183) vysvětluje gastronomii jako „nauku o kuchařském umění“.*⁸ Lze tedy vydedukovat, že gastronomie je rozsáhlá nauka zahrnující jak praktickou, tak i teoretickou znalost lidské výživy a stravování. S ohledem na možnosti a dostupnost surovin je gastronomie neustále formována. Zajisté má na tom podíl i poptávka zákazníků, kuchařských experimentů a dnešní všudypřítomná média.

Gastronomové jsou pak experty ve všech jejich oblastech. Ve způsobech, technikách a systémech přípravy i v servírování jídel a nápojů. Což se týká jak soukromého provozu, společenských a gastronomických akcí, tak i veřejného stravování. Jsou dokonale znalí společenské výchovy, estetiky, gastronomických pravidel. Umí uspořádat nejrůznější slavnostní hostiny či společenská setkání. Mají základní přehled o gastronomických zvyklostech jak jednotlivých tuzemských krajů, tak i zahraničních států. Vynikají svými hodnotitelskými schopnostmi i teoretickými znalostmi v oblasti jídla i pití.

2.2 Pohostinství

Pohostinnost by se dala považovat za jednu ze základních vlastností lidí. Jak se společnost vyvíjela, ruku v ruce se s ní zvyšovala i úroveň pohostinnosti. Kdysi pohostinnost znamenala poskytnutí přístřeší a občerstvení kterémukoliv putujícímu zdarma. Až časem se stala předmětem obchodování. Tato činnost je v dnešním světě v rámci hospodářství vyspělých států vskutku podstatná. Jedná se o veřejné stravování a hotelnictví, tedy ubytovací služby.

Pro pohostinství se definice hledá těžko. Podle Páskové a Zelenky (2002, s. 216) to může být *„kategorie stravovacího zařízení – modifikovaný typ restaurace zabezpečující stravování v menších sídelních útvarech;“* nebo obecně *„termín označující veřejné stravování – označení živnostenské činnosti.“*⁹ Zmíní-li se však překlad slova do angličtiny, tedy *hospitality*, objeví se další podání a vysvětlení významu pohostinství. V anglické literatuře se objevují definice jako dobrá péče

⁷ PÁSKOVÁ, Martina a Josef ZELEŇKA. *Výkladový slovník cestovního ruchu*. Praha: Ministerstvo pro místní rozvoj, 2002. 448 s. ISBN 978-80-86929-70-5.

⁸ REJZEK, Jiří. *Český etymologický slovník*. Voznice: Leda, 2001. 752 s. ISBN 80-85927-85-3.

⁹ PÁSKOVÁ, Martina a Josef ZELEŇKA. *Výkladový slovník cestovního ruchu*. Praha: Ministerstvo pro místní rozvoj, 2002. 448 s. ISBN 978-80-86929-70-5.

o hosty, dále pak všechny společnosti, které se účastní na veškerých službách poskytovaných zákazníkům (hotely, restaurace a další rekreační nebo zábavné aktivity)¹⁰, synonymum pro hotelovou a cateringovou činnost a služby¹¹, z čehož lze usoudit, že zahrnuje nejen stravovací, nýbrž i ubytovací služby. Vzhledem k historii pohostinnosti, vzniku pohostinství, ho tato širší pojetí charakterově lépe vystihují.¹²

2.2.1 Stravovací služby

Jak se uvádí v prvním odstavci dvacátého třetího paragrafu zákona o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, „*Stravovací službou je výroba, příprava nebo rozvoz pokrmů provozovatelem potravinářského podniku za účelem jejich podávání v rámci provozované hostinské živnosti, ve školní jídelně, menze, při stravování osob vykonávajících vojenskou činnou službu, fyzických osob ve vazbě a výkonu trestu, v rámci zdravotních a sociálních služeb včetně lázeňské péče, při stravování zaměstnanců, podávání občerstvení a při podávání pokrmů jako součásti ubytovacích služeb a služeb cestovního ruchu.*“. V druhém odstavci téhož paragrafu je vymezeno, co stravovací služby vlastně představují, co nabízejí. „*Pokrmem je potravina včetně nápoje, kuchyňsky upravená studenou nebo teplou cestou nebo tak, aby mohla být přímo nebo po ohřevu podána ke konzumaci v rámci stravovací služby.*“¹³

„*Stravování souvisí s uspokojením potřeby výživy člověka. Charakter uspokojování této potřeby závisí na stupni společenského vývoje.*“. Tato slova se dají najít v knize Jakubíkové, Ježka a Pavláka (1997, s. 171), kde se o stravování zmiňují.¹⁴ Stravovací služby bývají poskytovány v zařízeních budovaných právě pro tyto účely (restaurace, hostince, rychlá občerstvení a další), v ubytovacích zařízeních, v nemocnicích, školách, firmách a jiných místech (zábavní komplexy,

¹⁰ COLLIN, Peter Hodgson. *Dictionary of Hotels, Tourism and Catering Management*. Teddington: Peter Collin Publishing, 1994. 275 s. ISBN 0-948549-40-8.

¹¹ MEDLIK, S. *Dictionary of Travel, Tourism and Hospitality*. 3rd edition. London: Routledge, 2003. 288 s. ISBN 0-7506-5650-6.

¹² JAKUBÍKOVÁ, Dagmar. *Marketing v cestovním ruchu: Jak uspět v domácí i světové konkurenci*. 2., aktualizované a rozšířené vyd. Praha: Grada Publishing, 2012. 320 s. ISBN 978-80-247-4209-0.

¹³ Předpis č. 258 ze dne 14. července 2000 o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2000, částka 74, s. 3622 – 3662. Dostupný také z:

[http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-](http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/SearchResult.aspx?q=258/2000&typeLaw=zakon&what=Cislo_zakona_smlouvy)

[zakonu/SearchResult.aspx?q=258/2000&typeLaw=zakon&what=Cislo_zakona_smlouvy.](http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/SearchResult.aspx?q=258/2000&typeLaw=zakon&what=Cislo_zakona_smlouvy)

¹⁴ JAKUBÍKOVÁ, D., J. JEŽEK a M. PAVLÁK. *Cestovní ruch*. Plzeň: Západočeská univerzita, 1997. 268 s. ISBN 80-7082-185-X.

návštěvnické atraktivity, bufety, bary, atd.). Výjimkou není ani donášková služba, a tím rozšíření nabízených stravovacích služeb až do domu.¹⁵

2.3 Gastronom, gurmán, gourmet – kdo z nich je labužník?

Výše zmíněná kniha Fyziologie chuti a rozšíření pojmu gastronomie nejsou však jedinými Brillat-Savarinovou zásluhami v tomto odvětví. Díky němu se do oběhu mezinárodního rozsahu dostal i pojem gurmánství, v českém jazyce užívané labužnictví. „La gourmandise“ samozřejmě nebylo vymyšleno až v 19. století. Vyskytovalo se již ve středověké Francii. Zprvu bylo spojováno s mlsnými jedlíky, kteří co mohli, to snědli a vypili. Ale postupem času se význam slova posunul od přecpávání se a žroutství k labužnictví a znalectví jídla. Novým pojetím slova se gurmán stal synonymem gastronoma. Experta, který se v jídle a pití vyzná a rozumí mu.

Aby toho nebylo málo, koncem 19. století se k nim přidalo ještě starofrancouzské slovo *le gourmet* (gourmet). Má však trochu jiný historický kořen. Původně šlo o sluhu obchodníka s vínem, který byl znalcem nápojů a degustátorem. K ochutnávání vína se časem přidalo i ochutnávání (vychutnávání) jídla a tak se z původního označení sluhy stal znalec dobrého jídla a vína, který se spíše než o kvantitu zajímá o kvalitu. A třetí výraz pro labužníka byl na světě. Správný gourmet dokáže rozeznat jednotlivé chutě jídla, které při sloučení tvoří jedinečný pokrm. Umí kombinovat jednotlivé chody s nápoji (víny), které se k nim hodí.¹⁶

Čeština z francouzského *le gourmand* přejala nové pojetí gurmána a osvojila si ho. Nejen Výkladový slovník cestovního ruchu popisuje pod heslem gurmán milovníka dobrého jídla a pití.¹⁷ Tedy labužníka – odborníka, který se v jídle a pití vyzná a ne člověka, který se přejídá. Jenže jaký je pak výraz právě pro něj? Kvůli absenci slova gourmet v našem jazyce bývá i osoba ládující se k prasknutí označována za labužníka. Nebo se jím nechává sama zvat. Právě díky dvojímu významu slova, který jí to dovoluje. A tím, svým způsobem, uráží odborníky, kteří se o gastronomii opravdu zajímají a vyznají se v ní.

¹⁵ HORNER, Susan a John SWARBROOKE. *Cestovní ruch, ubytování a stravování, využití volného času*. Praha: Grada Publishing, 2003. 486 s. ISBN 80-247-0202-9.

¹⁶ <http://diskuse.gastronews.cz/manazment/znalost-gastronomie>

¹⁷ PÁSKOVÁ, Martina a Josef ZELENKA. *Výkladový slovník cestovního ruchu*. Praha: Ministerstvo pro místní rozvoj, 2002. 448 s. ISBN 978-80-86929-70-5.

2.4 Základní oblasti gastronomie

Hlavní oblasti, do kterých by se gastronomie dala rozdělit, by byly čtyři. Oblast praktická, teoretická, technická a oblast zabývající se tím nejzákladnějším – jídlem a pitím.

Do praktické oblasti gastronomie by se zařadila příprava a servis různých druhů surovin, hotových jídel a nápojů z jednotlivých krajů světa. Důležitou roli zde hrají také dané standarty a techniky specifických produktů. Přeměna a spojení nejrozličnějších ingrediencí, přísad a surovin v jeden hotový pokrm, ve správně sestavené menu a k němu vhodně vybrané doprovodné nápoje. To je cílem a hlavní předností gastronomie. Její půvab spočívá v kombinaci jednotlivých krajových a národních kuchyní celého světa. Gastronomická praxe by se neobešla bez plnohodnotného, pracovitého a kvalitního týmu. Bez profesionality kuchařů a obsluhujících.

Systémy, procesy a metody zaměřené na recepty, kuchařky a další užitečné informace tvoří teoretickou oblast, podporující tu praktickou. Pro zaručení nejvýše možného úspěchu zaznamenává postupy, které musí být provedeny daným způsobem. Plánování gastronomických služeb musí kvalitně zpracovávat přípravu pro jednotlivé připravované akce, menu, pokrmy i pití. Teoretická oblast nabízí spoustu prostoru pro kreativitu, která gastronomii utváří. Ani teoretická část gastronomie se neobejde bez kuchařů a jiných gastronomických profesionálů. Ti, slučováním praktických dovedností a technických znalostí, maximalizují vzdělání, vědomosti a efektivnost gastronomie.

Technická oblast, tak jako teoretická, podporuje praktickou gastronomii. Nejde jen o vědomosti týkající se zefektivnění gastronomických strojů a středisek, nýbrž i o množení receptů a tím dosáhnutí požadované produkce. Oblast techniky se zabývá také vývojem, novými metodami a zařízeními. Tak jako v ostatních odvětvích, i v gastronomii se vývoj nezadržitelně žene vpřed. Proto je důležité, aby se stránka lidského faktoru, která se na technické oblasti podílí, neustále zdokonalovala (účastí na školeních, přednáškách, konzultacích).

Posledním, avšak tím nejdůležitějším segmentem gastronomie je pochopitelně jídlo a pití. Bez něj by gastronomie neexistovala. Pro kvalitu produkce je třeba mít

široký výběr potravin a nápojů. V této oblasti je důležité sledovat neustále se měnící možnosti. Ať je to způsobeno aktuálním obdobím nebo možnostmi regionu, ve kterém se gastronomické zařízení nachází. Jednotlivé druhy jídel a nápojů je třeba přizpůsobit poptávce. Posoudit kvalitu a efektivnost daného produktu.¹⁸

2.5 Gastronomická pravidla

Salač vysvětluje (2006, s. 117), že *„gastronomická pravidla jsou shrnutím mezinárodních poznatků a zkušeností z oblasti stravování, sestavování jídelních a nápojových lístků, pořádání slavnostních hostin a technologie přípravy pokrmů.“* Tento ustálený soubor zvyklostí a pravidel při podávání jídel a nápojů a při stolování vznikl i za spolupráce lékařů a vědců. Důležité pro ně bylo trávení, vylučování žaludečních šťáv a zažívacího traktu. V moderní gastronomii jsou respektována pravidla moderní výživy. I biologická a energetická hodnota podávaných pokrmů a nápojů jsou pro ni význačná.¹⁹ Gastronomická pravidla odpovídají nejen správné výživě, ale také správné přípravě pokrmů a nápojů a dokonce i estetickému hledisku servírovaného.²⁰

Dvěma základními oblastmi, kde se gastronomická pravidla využívají v praxi, jsou sestavování jídelních a nápojových lístků a slavnostních meníček (jídelníčků). Existuje zde samozřejmě řada odlišností, které jsou zejména dané národními tradicemi, náboženstvím nebo dalšími specifickými potřebami strávníka. Rozdílnost může být někdy jen v detailech, jindy se gastronomická pravidla liší již od samé podstaty (například jiný sled jídel čínského menu). Pro evropské stravovací návyky se stala základem francouzská kuchyně devatenáctého století.²¹

2.5.1 Jídelní lístek

Již zmiňovaný Salač (2006, s. 117) píše, že *„jídelní lístek je seznam nabízených pokrmů a příloh.“* Neplní však jen tuto informativní funkci. Je zároveň i reklamou provozovny. Svou formou i obsahem reprezentuje veškerý personál. Především tedy kuchaře, ale také ostatní zaměstnance včetně provozovatele

¹⁸ KRATOCHVÍL, Filip. *Analýza francouzské gastronomie*. Praha, 2011. Diplomová práce. Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s r. o.

¹⁹ SALAČ, Gustav. *Stolničení*. 2. vyd. Praha: Fortuna, 2006. 224 s. ISBN 80-7168-752-9.

²⁰ NĚMCOVÁ, Marie. *Moderní žena Dokonalý profesní image*. Praha: Grada Publishing, 2006. 176 s. ISBN 80-247-1596-1.

²¹ <http://www.souhorky.cz/ftp/ucebnice/st/jlgastro/gastropravidla.htm>

nebo podnikatele. Proto by měl být vkusně upravený, přitažlivý pro oči, přehledný, čitelný a odborně sestavený šéfkuchařem, vrchním číšníkem nebo vedoucím závodu. Cílem je usnadnění nabídky, objednávky, bonování, expedice, zúčtování a díky nejméně roční archivaci slouží i jako kontrolní podklad. Netradičně upravené jídelní lístky mohou posloužit dokonce i jako suvenýr.²² Dá se říct, že jídelní lístek je vlastně hlavním komunikátorem s potencionálními zákazníky. Je třeba efektivně využít prostor a podporu prodeje zvýšit rozmístěním podporovaných položek tak, aby zaujaly pozornost hostů. Jídelní lístek je bezpochyby nejdůležitějším propagačním nástrojem. Se správnou prezentací nabízených pokrmů a nápojů může zlepšit dojem a zvýšit výnosovost zařízení.²³

2.5.2 Nápojový lístek

Tak, jako odborné publikace, tak i výše uváděný Salač (2006, s. 118) vymezují nápojový lístek jako „*seznam nabízených nápojů*“. Lístek jako takový má charakter stálého lístku a mění se jen při zásadních změnách, které se mohou týkat sortimentu anebo cenové nabídky. V menších zařízeních může být také součástí jídelního lístku nebo může být úplně nahrazen vyvěšeným ceníkem nápojů.

2.5.3 Menu

Slovo menu pochází, jak konstatuje Rejzek (2001, s. 373), „*z francouzského menu - drobný, tenký, malý, tedy vlastně podrobný (výčet jídel)*“.²⁴ Ve své knize Stolničení Salač (2006, s. 121) přesně určuje, co si pod tímto pojmem představit: „*Menu je pevná sestava pokrmů, doplněná podle okolností vhodnými nápoji, používaná k určité příležitosti.*“²⁵ Obdobně se o menu zmiňuje i Sedláčková (2003, s. 128) – „*Menu je sestava pokrmů a nápojů, které na sebe navzájem navazují.*“²⁶ V praxi se lze setkat, kromě ostatních, také s takzvaným poledním meníčkem. Jak uvádí Pásková a Zelenka (2002, s. 173), menu je „*soubor jídel (u rozšířeného menu jídel i nápojů – aperitivu aj.) prodávaný za jednotnou cenu. (...) Cena menu je*

²² SALAČ, Gustav. *Stolničení*. 2. vyd. Praha: Fortuna, 2006. 224 s. ISBN 80-7168-752-9.

²³ KŘÍŽEK, Felix a Josef NEUFUS. *Moderní hotelový management*. 2., aktualizované a rozšířené vydání. Praha: Grada Publishing, 224 s. ISBN 978-80-247-4835-1.

²⁴ REJZEK, Jiří. *Český etymologický slovník*. Voznice: Leda, 2001. 752 s. ISBN 80-85927-85-3.

²⁵ SALAČ, Gustav. *Stolničení*. 2. vyd. Praha: Fortuna, 2006. 224 s. ISBN 80-7168-752-9.

²⁶ SEDLÁČKOVÁ, Hana a kolektiv. *Technologie přípravy pokrmů* 5. Praha: Fortuna, 2003. 136+8 s. ISBN 80-7168-863-0.

*zpravidla nižší než součet cen jednotlivých položek.*²⁷ Je nabízeno nejen hostům dané lokality, ale zejména stálým zákazníkům z okolních úřadů a firem. Těm, kteří nemají možnost závodního stravování, nebo jim to v podnikových jídelnách nevyhovuje.

Podle počtu chodů uvedených v menu se rozděluje na jednoduché, složité a slavnostní. Pokud menu nabízí tři chody (například polévku, hlavní chod a moučník), je jednoduché. Jestliže je chodů čtyři až pět (v nabídce může být uveden studený předkrm, polévka, hlavní chod a moučník), pak se jedná o menu složité a slavnostní menu se skládá z šesti a více chodů (studený předkrm, polévka, ryba, hlavní chod, sýr a zmrzlinový pohár).

Hledisky pro sestavování menu jsou požadavky, představy a finanční možnosti hostitele, technické nároky vyplývající z počtu osob a jejich složení (věková kategorie, povolání, národnost i náboženství jsou důležité zvláště pak pro výběr vhodných chodů), doba podávání, příležitost konání akce a v neposlední řadě možnosti a vybavení provozovny, kde se událost, pro kterou se sestavuje menu, bude konat. Mezi odborná hlediska se přísluší zmínit, aby jídla byla biologicky hodnotná, jemnější a energeticky méně náročná pro ženy, zatímco pro muže vydatnější a pikantnější. Polední menu může být bohatší, avšak pro večerní menu je vhodné vybírat lehčeji stravitelné pokrmy. Aby bylo menu pokud možno jednotné, nepochybně s výjimkou dietních, dětských a nábožensky nepřipustných pokrmů. Je proto skutečně důležitá znalost zvyklostí cizinců a náboženských předpisů.

V případě, že má být menu správně sestaveno a zároveň splňovat podmínky dnešních trendů, je třeba dodržovat pravidla toho se týkající. Menu má být celkově nápadité, rozmanité, originální a svým obsahem vyhovovat charakteru akce. Z výživové stránky by v menu měl být nejméně jeden chod s čerstvým ovocem nebo zeleninou. Hlavní chod se doporučuje jen jeden, zpravidla bývá masitý a s teplou i studenou přílohou. Měl by být vždy vrcholem menu, někde uprostřed sestavy. Rozděluje tak menu na dvě pomyslné části (v té první, před hlavním chodem, by se neměly nacházet sladké pokrmy, nezařazují se zde ani sladké nápoje). Ostatní chody by jej měly jen vhodně doplňovat. Vzhledem k lehkosti pokrmů z ryb, bývají

²⁷ PÁSKOVÁ, Martina a Josef ZELENKA. *Výkladový slovník cestovního ruchu*. Praha: Ministerstvo pro místní rozvoj, 2002. 448 s. ISBN 978-80-86929-70-5.

tyto jako náhrada za teplý předkrm. V dobře zkombinovaném menu se nemají opakovat stejné základní suroviny, stejný způsob přípravy pokrmu, stejné tvary a konzistence výrobků, ani stejné přílohy (s výjimkou brambor rozdílně připravených). Barva pokrmů, příloh i nápojů se mají střídát a vhodně se navzájem doplňovat (pro pestrost mají být jídla vkusně ozdobená tak, aby na první pohled zaujala a navnadila hosta). Z grafického hlediska je nesmírně důležité použít správné názvy pokrmů a nápojů, dbát na pravopis a to obzvláště u cizích názvů a při překládání menu do cizích jazyků. U příhodně zpracovaného menu se může i ono stát vhodným doplňkem tabule, pokud s ní ladí. Vztah mezi plánovanými pokrmy a nápoji se vyjadřuje umístěním na stránce. Nápoje vlevo korespondují s pokrmy na protilehlé pravé straně meníčka. Nápoj podávaný před jídlem se umísťuje mírně nad úroveň názvu pokrmu, nápoj určený k jídlu se napíše ve stejné výšce a o stupínek níž bude nápoj podávaný mezi jídly nebo po jídle.

2.6 Stolování

Jak definuje Salač (2006, s. 19), „*stolováním rozumíme chování u stolu a při jídle*“. Je to souhrn daných společenských pravidel, která jsou obecně známá a uznávaná. Zásady stolování se týkají jak hygieny, správného chování při jídle u stolu či slavnostní tabule, tak i společenského chování jako takového. Ať už se jedná o běžný oběd nebo významnější slavnostní příležitost. Je vhodné se chovat podle těchto předpisů daných společenským pokrokem celého lidstva jak doma, tak i ve veřejném stravování. Zvyklosti ohledně chování u stolu platí všude stejně, snad s rozdílným stupněm odbornosti. V dnešní moderní societě se stává důležitějším to, jak se lidé u stolu chovají namísto množství konzumovaných pokrmů a nápojů.²⁸

Stolování vymezuje společenské akce a správné chování na nich. To, kdo má kdy přednost, jak ke stolu správně usednout, jak vybírat jídla z jídelního lístku, jak správně u jídla sedět, kulturně jíst, jaký příbor na jaký pokrm použít, co se může jíst rukama a další návody jak postupovat při konzumaci jak cizokrajných, tak i méně

²⁸ SALAČ, Gustav. *Stolníčení*. 2. vyd. Praha: Fortuna, 2006. 224 s. ISBN 80-7168-752-9.

častých tuzemských jídel, jak způsobně pít, kam náležitě položit příbor a jakým způsobem, jak postupovat při pití kávy, jak zaplatit útratu a další cenné rady.²⁹

Nedílnou součástí pokynů, jak se ve společnosti a při jídle chovat jsou mírně lišící se pravidla chování při návštěvě nočních podniků. Co se týče slavnostních hostin, tak i pro ně platí zvláštní instrukce, podle kterých by se předem pozvaní hosté měli řídit. Vyšší stupeň samostatnosti a zručnosti pak vyžaduje účast na recepcích či rautech. Je důležité ovládat částečně i znalost z oblasti obsluhujících, protože charakter tohoto pohoštění sice poskytuje společenskou volnost, zato vyžaduje ohleduplnost a při nabírání jídla i ovládání překládacího příboru (vidlička a lžíce v pravé ruce přesně daným uchopením vytvoří kleště). Dalším specifickým pohoštěním, u kterého platí pravidla stolování, i když jsou oproti ostatním volnější, je piknik.

Mezi dalšími společenskými setkáními by se daly vyzvednout alespoň koktejl, číše vína, čaj o páté, hudební odpoledne, výlet do přírody, zahradní slavnost, výlet na lodi a společenské akce jak krátkodobé, tak dlouhodobé. Všichni účastníci těchto příležitostí by se bez výjimky měli těmito pravidly stolování řídit a dodržovat je.³⁰

2.7 Stolničení

Stolničení není v žádném případě totéž jako stolování, jak by se někteří mohli domnívat. Stolování se rozhodně nedá se stolničením zaměňovat. S pojmem stolničení by se nám měla vybavovat příprava stolu, obsluha a vše, co k tomu patří. To znamená příprava pracoviště, chystání slavnostních tabulí, hostin a dalších společenských akcí, způsoby a systémy obsluhy, práce číšníků (obsluha v restauracích, obsluha v dopravních prostředcích) a veškerý inventář jimi používaný.

2.7.1 Způsob a systém obsluhy

Tak, jako se liší povaha a úroveň jednotlivých středisek veřejného stravování, liší se i způsob, jakým se v nich obsluhuje. Obsluha v restauraci není stejná jako v kavárně nebo při slavnostních příležitostech. Jedná se spíše o různost podávání pokrmů, než nápojů, protože jejich servis, s výjimkou kaváren, se příliš neodlišuje. Z uvedených faktů vyplývá a Salač potvrzuje (2006, s. 43), že „*způsobem obsluhy*

²⁹ FIALOVÁ, Juliana Anna. *Stolování a prostírání*. Praha: Práce, 1967. 31 s.

³⁰ SALAČ, Gustav. *Stolničení*. 2. vyd. Praha: Fortuna, 2006. 224 s. ISBN 80-7168-752-9.

rozumíme techniku práce číšníka, jednoduše řečeno – jak se obsluhuje.“ Již v historii byl způsob obsluhy teoreticky rozčleněn, protože už tehdy byly vidné některé rozdíly v obsluze při slavnostních hostinách a v běžném pohostinství (lišila se i obsluha v hostincích pro chudé a bohaté). Nejrozšířenějším způsobem je restaurační, který se dále dělí na jednoduchou a složitou obsluhu, přičemž u obou je známa základní a vyšší forma. Mezi dalšími způsoby se uvádí kavárenský, barový, slavnostní (banketní a rautový) a etážový způsob obsluhy používaných v hotelových pokojích.

Zatímco způsobem obsluhy je řečeno, jak se bude obsluhovat, je důležité vymezit i pojem systémy obsluhy a neplést si to. Salač píše (2006, s. 47), že *„Systémem obsluhy rozumíme vnitřní dělbu práce mezi číšníky při obsluze, jednoduše řečeno – kdo co dělá.“* Při jednoduché obsluze se používá systém vrchního číšníka, rajonový a skupinový systém. Zatímco při složité obsluze systém francouzský. Dalšími systémy jsou skupinový, kavárenský, barový, banketní, rautový a etážový.

2.7.2 Příprava pracoviště

Pracovištěm z gastronomického hlediska je odbytové středisko včetně celého jeho zázemí. Musí být před zahájením provozu řádně uklizeno a připraveno. Úklid zpravidla zajišťují pomocné síly, ostatní práce číšníci. U veškerých úklidových prací se dbá na dodržování sanitárního řádu rozpracovaného na delší období. Zahrnuje práce denního (větrání, prach, podlahy), týdenního (zeleň, dveře, méně dostupné plochy), měsíčního (mytí oken, praní záclon a závěsů), čtvrtletního (leštění nábytku, čištění koberců) a ročního úklidu (úplné vyklizení místnosti a kompletní vyčištění) i zásady používání jak chemických, tak mechanických úklidových prostředků. Přípravou je myšlena kontrola stavu místnosti a úklidu, vyvětrání, nachystání inventáře, jídelních stolů, židlí, pomocných stolů a vozíků, jídelních a nápojových lístků, vybavení zbožím, zajištění dalších nezbytných věcí pro chod zařízení, konečná kontrola a osobní příprava na práci samotnou.

2.7.3 Inventář na úseku obsluhy

Inventář, to jsou všechny předměty používané při obsluze. Čím vyšší skupina provozovny, tím obsáhlejší výčet předmětů se vyžaduje. V provozu by mělo být jen množství nutné a denně potřebné. Ve skladu pak přiměřená rezerva. Ohledně výběru

inventáře je podstatné, pro jaký pokrm nebo nápoj se používá a vybrat jej správně. Ať už jde o materiál, druh, velikost, tvar, servis, atraktivnost nebo estetický soulad s ostatním používaným inventářem, aby barva a dekor vzájemně ladily. Celý personál by měl tato pravidla používání inventáře znát. Vzájemnému odírání inventáře, smekání, cinkání a znečišťování se dá zabránit použitím deček a podložek.

Mezi stolový a sedací inventář patří stoly (restaurační, kavárenské, konferenční a konzumační), židle, křesla, klubovky, sedačky, nástavce, boxy a lavice. Do restauračního prádla se řadí ubrusy (běžné, banketní a tzv. sukně dlouhé téměř k zemi), moltony (plstěné nebo molitanové podložky pod ubrusy), naperony, ubrousky (jídelní a snídaňové), příruční, utěrky a dečky. V drobném stolním inventáři se nalézají vázičky, sypátka na sůl a pepř, mlýnky na koření, menážky a karafy, hořčičníky a další (popelníky, vrátníky, cukřenky, rezervační stojánky, čísla na stoly...). V obsáhlé skupině příborů se objevují příbory jídelní a překládací. K jídelním by se zařadil masový, dezertní, rybí, moučnickový, koktejlový, ovocný a grapefruitový příbor. Dále také příbory na raky, hlemýždě, ústřice, humry, moučnicková vidlička, lžíce a několik druhů lžiček, nůž na kaviár, kleště na chřest a úchytka na kukuřici. Překládací příbory jsou většinou tvořeny z inventáře používaného i na příbory jídelní, avšak v jiném složení. Jsou to velký, běžný a rybí překládací příbor, salátový příbor, několik druhů lopatek, kleští a naběraček. Inventář na pokrmy zahrnuje talíře, mísy různých materiálů a tvarů, misky, omáčníky, timbály, kastrůlky, rybí vaničky, kloše (poklice na mísy a talíře), kalíšky a poháry na vejčka, lisy na citron, poháry, pánvičky, kotlíky, šálky a misky na polévky. Inventář na studené nápoje v sobě pojímá vodovky, pивní sklenice, vinné sklo a sklo na lihoviny (napoleonky, viskovky, tumblery a rokovky). Inventář na teplé nápoje, to jsou šálky a konvičky na kávu, čaj, na mléko a smetanu, na teplé nápoje, tenkostěnné a silnostěnné sklenice, džezva a příbor na kapanou kávu. Pod pojmem pomocného inventáře si lze představit tácky různých materiálů, tvarů i velikostí, plata, chladiče na víno, tubusy, košíčky na víno, dekantační karafy, ohřívače, dranžírovací prkénka a desky, pánvičky, metličky, toustry, ruční smetáček a lopatka, stolní odpadkové nádoby a barový inventář včetně barového skla. I pomocné stoly (příruční a pracovní stoly, keridony, ohřívací, odkládací a nabídkové stoly) a vozíky

(aperitivní, nápojový, předkrmový, salátový, flambovací, dranžírovací, univerzální a transportní vozíky) patří do inventáře používaného na úseku obsluhy.³¹

2.8 Technologie přípravy pokrmů

Nejen tím, z čeho se určitý pokrm skládá a připravuje, ale i jaký je správný postup při předběžné přípravě potravin, mechanickém nebo tepelném zpracování. Tím vším se zabývá nauka technologie přípravy pokrmů.

2.8.1 Potraviny

Mezi potraviny zahrnujeme i pochutiny a nápoje. Jednotlivé skupiny Sedláčková a Otoupal (2004, s. 19) definují následovně. *„Potraviny mají výživnou hodnotu, patří mezi ně i suroviny, které nejsou zpracovány, nýbrž jen prodávány spotřebitelům v nezměněném stavu (například ovoce a zelenina). Pochutiny mají zpravidla výživnou hodnotu zanedbatelnou, zlepšují senzorické, smysly zjištěitelné vlastnosti pokrmů. Nápoje jsou určeny k pití, mají na rozdíl od většiny potravin vysoký obsah volné vody. (...) nápoje mohou mít i určitou energetickou hodnotu související s obsahem cukrů.“*

Hlavní surovinou potravin živočišného původu při výrobě jsou suroviny živočišného původu. Těmi se rozumí všechny části těl zvířat, ptáků, zvěřiny, mořských a sladkovodních živočichů, mléko, vejce a včelí produkty. Z čehož vyplývá, že do potravin živočišného původu se zařadí mléko a mléčné výrobky, maso a masné výrobky, vejce a výrobky z vajec a tuky.

Potraviny rostlinného původu se dále dělí na mlýnské a pekárenské výrobky (základní surovinou potravin je obilí, ze kterého se melou různé druhy mouky a z ní se vyrábí těstoviny a peče chléb a pečivo, dále rýže, jáhly a pohanka) a druhou skupinu tvoří brambory, zelenina a ovoce.

2.8.1.1 Předběžná příprava potravin

Luštěniny, obiloviny, ovoce, brambory a zeleninu, potraviny rostlinného původu, lze čistit suchou (odkrajování, vyřezávání, odpeckovávání, přebírání,

³¹ SALAČ, Gustav. *Stolníčení*. 2. vyd. Praha: Fortuna, 2006. 224 s. ISBN 80-7168-752-9.

loupání, škrábání atd.) nebo mokrou cestou (opláchnutí, namočení do vody). Většinou se používají oba dva způsoby, protože na sebe navazují.³²

Maso bývá již často kuchařsky opracované, když se dostane na provozovnu. Pokud gastronomické středisko odebírá půlky nebo čtvrtě masa, následuje jeho vykostění. Nechá se odležet a pak se dále kuchařsky upravuje tak, aby bylo možno jej ihned tepelně zpracovat. Takže se pod tekoucí vodou očistí, pak se nakrájí a naporcuje. Naklepe, může se protýkat a klínkovat, různě tvarovat a plnit, nebo se maso zasyrova namele.³³

Když jsou potraviny očištěné a dokonale upravené, často se ještě dále zpracovávají za účelem zkrácení doby tepelné úpravy, zlepšení stravitelnosti a získání estetického vzhledu a dané charakteristické podoby receptury. Do mechanického zpracování potravin by se zařadilo krájení, vykrajování, sekání, strouhání a krouhání, mletí, lisování a mixování, míchání, tření a šlehání.

2.8.1.2 Tepelné zpracování potravin

V dnešní gastronomii je nepředstavitelné, s výjimkou tataráku, aby pokrmy postrádaly tepelnou úpravu. Tou dosahujeme lepší stravitelnosti, zlepšení vzhledu, chuti a vůně pokrmu a zničení mikroorganismů v potravinách.

Příkladem tepelného zpracování potravin jsou:

- vaření a pod něj spadající blanšírování (spařování), předváření, vlastní vaření, vaření táhnutím (pomalým varem), pošírováním (pod bodem varu), vaření intenzivním varem, ve vodní lázni a v páře;
- dušení nejčastěji na určitém základě (cubulový, paprikový či zeleninový) a následné zahuštění (zaprášením moukou, jíškou nebo zasmažkou, zálivkou a také suchým chlebem);
- opékání na sucho bez tuku, s malým nebo velkým množstvím tuku;

³² SEDLÁČKOVÁ, Hana a Pavel OTOPAL. *Technologie přípravy pokrmů 1*. 3. vyd. Praha: Fortuna, 2004. 88 s. ISBN 80-7168-912-2.

³³ SEDLÁČKOVÁ, Hana. *Technologie pokrmů 3*. Praha: Fortuna, 2004. 96 s. ISBN 80-7168-737-5.

- pečení v troubě, v konvektomatech (teplovzdušných troubách), ve smažicí pánvi, v keramickém pekáči, na pánvi, v alobalu, v průsvitných pečicích fóliích a v neposlední řadě pečení ve vodní lázni při přípravě některých specialit;
- gratinování (zapékání) masa, těstovin, zeleniny či ovoce v salamandrech, grilech a dokonce i v mikrovlnných troubách doplněných grilem;
- grilování na roštu (zpravidla plátky) a na rožni (nejčastěji drůbež vcelku na tyči) a
- smažení v malém nebo velkém množství tuku ve fritézách, ponorných smažicích, smažicích pánvích a smažicích tunelech.³⁴

3 ŠKOLNÍ JÍDELNA

3.1 Společné stravování

Stravování v tom nejzákladnějším slova smyslu je základní potřeba člověka. Jídlo je zdrojem energie a hmotou k životaschopnosti. Správná výživa má rozhodující vliv na růst a vývoj dětí. Pokud je strava přiměřená po energetické stránce a vyhovuje nutričním složením, zabezpečuje zdraví jak v dospělosti, tak i ve stáří.

Od prvopočátku se lidé stravovali individuálně. Potřebné suroviny si vypěstovali, zpracovali, následně uskladnili, popřípadě je mohli směňovat za jiné, chybějící. Až s urbanizací, kdy se lidé stěhovali z vesnic do měst, se změnil jejich životní styl. Už nebylo tolik času na přípravu pokrmů a tím byl dán prostor restauracím a hostincům, aby se tohoto úkolu zhostili. Navíc nabízeli i rozptýlení a zábavu, což lidé jen vítali. To, jak v průběhu let využívali služeb společného stravování, souviselo s ekonomickou vyspělostí země, s rostoucí životní úrovní obyvatel, sociálním systémem i životním stylem samotných lidí.³⁵

„Společným stravováním označujeme činnost spojenou s hromadnou výrobou, prodejem a spotřebou jídel a nápojů pro velké skupiny lidí (organizované stravování), kdy dochází k místnímu a časovému spojení výroby s jejich konečnou spotřebou.“

³⁴ SEDLÁČKOVÁ, Hana a Pavel OTOPAL. *Technologie přípravy pokrmů* 1. 3. vyd. Praha: Fortuna, 2004. 88 s. ISBN 80-7168-912-2.

³⁵ MLEJNKOVÁ, Lena a kol. *Služby společného stravování*. Praha: VŠE (Oeconomica), 2005. 102 s. ISBN 80-245-0870-2.

uvádí Ryglová, Burian a Vajčnerová (2011, s. 56).³⁶ Hromadné stravování může být uskutečňováno buď jako účelové nebo veřejné. V případě účelového se jedná o uzavřené stravování specificky ohraničené skupiny osob a okruhu stálých zákazníků. Pro tento druh společného stravování je typické, že strávníci hradí pouze určitou část ceny jídel a tu zbývající platí zaměstnavatel, nebo je strava dotovaná státem. Řadí se zde závodní, nemocniční, ústavní, školní a další stravování. Veřejné stravování by se dalo označit za restaurační, protože se nejčastěji v restauracích uskutečňuje. Důležitým rozdílem je nejen hrazení plné částky za stravu, ale jsou to i funkce, které plní. Na rozdíl od stravování účelového, veřejné zastává kromě funkce uspokojení potřeb výživy i funkci společenského styku a zábavy lidí. Často bývá součástí ubytovacích služeb. Je také třeba podotknout, že z hlediska rozvoje obchodu a cestovního ruchu se jedná o historicky nejstarší formu stravování.³⁷

Specifickou formou stravovacích služeb je catering. Pásková a Zelenka (2002, s. 41) jej definují jako *„zajišťování špičkových stravovacích služeb mimo vlastní stravovací zařízení nebo i v něm, např. na banketech, svatbách, konferencích, rautech, gala večeřích, také příprava pokrmů pro letecké společnosti.“* Cateringové společnosti zpravidla dodávají i vše, co souvisí s konzumací pokrmů. Což je jídlo, nápoje, veškerý potřebný inventář, nádobí i obsluhující personál.³⁸

3.2 Školní stravování

Školní stravování by se dalo považovat za jeden z důležitých úkolů péče a výchovy dětí a mládeže. Školní strava doplňuje a mnohdy i úplně nahrazuje stravování v rodině. Zabezpečují jej školní jídelny, za jejichž provoz a řádný chod odpovídá vedoucí školní jídelny a ředitel dané školy, pokud je jídelna její součástí.³⁹

Školní jídelny nabízí stravu dětem, jejich učitelům a ostatním pracovníkům, kteří se o ně během doby vyučování ve škole starají. Důležité je podotknout, že v době, kdy ředitel školy vyhlásí tzv. ředitelské volno a dětem je umožněn pobyt ve školní družině náhradou za vyučování, na oběd nemají nárok. Nesplňují podmínku

³⁶ RYGLOVÁ, K., M. BURIAN a I. VAJČNEROVÁ. *Cestovní ruch – podnikatelské principy a příležitosti v praxi*. Praha: Grada, 2011. 216 s. ISBN 978-80-247-4039-3.

³⁷ RYGLOVÁ, K., M. BURIAN a I. VAJČNEROVÁ. *Cestovní ruch – podnikatelské principy a příležitosti v praxi*. Praha: Grada, 2011. 216 s. ISBN 978-80-247-4039-3.

³⁸ PÁSKOVÁ, Martina a Josef ZELENKA. *Výkladový slovník cestovního ruchu*. Praha: Ministerstvo pro místní rozvoj, 2002. 448 s. ISBN 978-80-86929-70-5.

³⁹ KOTULÁN, Jaroslav a kol. *Zdravotní nauky pro pedagogy*. 2. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2005. 258 s. ISBN 80-210-3844-6.

účasti na vyučování nebo jiného vzdělávacího procesu, který by vyučování nahrazoval.

K tomu, aby stravování dosahovalo odpovídající kvality, potřebují jídelny přiměřené finanční prostředky na potraviny, provoz, technické vybavení provozovny i odpovídající počet kvalifikovaných pracovníků. Pro rodiče dětí zde stravovaných bývá největším problémem výše ceny obědů. Myslí si, že jsou příliš vysoké a mají dojem, že by tato částka mohla být nižší. Ale vzhledem k tomu, že částku jimi placenou netvoří plná výše, ta je hrazena z rozpočtových zdrojů, neměli by nic namítat. Navíc oběd ve školní jídelně bývá většinou jediným teplým jídlem. Nemluvě o tom, že díky všem předpisům, kterými se školní stravování řídí, je strava pestrá, zdravá a energeticky věku odpovídající. A přes všechny námitky, šířící se fámy a názory, že dětem jídla nechutnají, z výživového hlediska jim prospívají.⁴⁰

Podle vyhlášky 107/2005 Sb. se školním stravováním rozumí *„stravovací služby pro děti, žáky, studenty a další osoby, jimž je poskytováno stravování v rámci hmotného zabezpečení, plného přímého zaopatření, nebo v rámci preventivně výchovné péče formou celodenních služeb nebo internátních služeb.*

Jídla podávaná v rámci školního stravování se konzumují vždy v provozovnách školních jídelen. Těmi se rozumí prostory, v nichž jsou uskutečňovány stravovací služby a během kterých nedochází k rozvozu či přepravě pokrmů. Jídelny musí uchovávat údaje o plnění výživových norem nejméně jeden rok.

Školní stravování je zařízení, jak už bylo zmíněno dříve, uzavřeného typu. Musí respektovat výživové hodnoty stravovaných osob, zdravotní nezávadnost a kvalitu potravin i šetrnou kuchyňskou úpravu. Obědy mají právo odebírat nezletilí žáci základních, středních škol a konzervatoří. Často této možnosti využívají specifické skupiny strávníků, jako jsou důchodci nebo zaměstnanci firem. Provozovna školní jídelny dané školy musí být pro svůj účel, zajistit stravování žáků v době jejich pobytu ve škole, dostupná v místě školy a svou kapacitou odpovídat velikosti školy.

⁴⁰ KUŠIAK, Jan. Co by měl každý vědět o školním stravování. *Výživa a potraviny*. 1995, č. 4, s. 6. ISSN 1211-846X.

Existují tři typy zařízení školního stravování a těmi jsou školní jídelna (provozovna, která jídlo vaří a vydává, může ho také připravovat pro výdejnu), školní jídelna – vývařovna (provozovna, ve které se pouze jídla připravují a dále je vydává jídelna) a školní jídelna – výdejna (provozovna, kde se jídlo jen vydává).⁴¹ Školní stravování však může být zajištěno i externě. Školy mohou žákům poskytovat jídlo skrze smluvně domluvenou závodní nebo školní jídelnu jiné organizace, dovozem jídel z jiné závodní jídelny nebo firmou specializující se na hromadné stravování. Žáci se mohou také stravovat v restauračních zařízeních, pokud škola nemá ani prostory pro vlastní jídelnu, ani možnost domluvit stravování v jiné jídelně.

Zřizovatelem školní jídelny může být stát, čili Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, kraj, obec, církev anebo soukromá právnická osoba.⁴²

3.2.1 Historie školního stravování

Prvopočátky školního stravování v České republice se datují do doby krátce po druhé světové válce. Po roce 1946 se školní stravování započalo podáváním přesnídávek dětem ve školách v rámci zlepšení jejich zdravotního stavu. Nedlouho nato začaly vznikat školní jídelny. Cílem bylo zlepšení výživy i zdravotní situace jak dětí, tak mladistvých. Nejdříve jídelny vznikaly jako dobrovolná zařízení, která iniciovaly obce, rodiče i školy samotné a spíše zřídka, než hromadně. Až s rostoucí zaměstnaností žen v padesátých letech stoupala potřeba zajistit péči o děti v době vykonávání jejich práce, a to samozřejmě včetně stravování. Rozmachu školního stravování byl určitě nápomocný demografický a populační vývoj, změny ve školském systému i postupná rozvinutost sítě školních jídelen.

První legislativní úprava školního stravování je z roku 1953. Jenže tento předpis určoval pouze a jen základní práva a ekonomická pravidla činnosti jídelen, aniž by bral v potaz fyziologické a jiné potřeby dětí a dospívajících. Vládním usnesením stát určil ministerstvo školství odpovědné za školní stravování. O deset let později, v roce 1963, byl vydaný nový předpis, který obsahoval všechna potřebná ustanovení. Už se zmiňoval i o výživové hodnotě pokrmů odpovídající danému věku dětí. Poté následovalo období největšího rozmachu školního

⁴¹ Vyhláška č. 107/2005 ze dne 25. února 2005 o školním stravování. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2005, částka 34, s. 1114 - 1120.

⁴² MLEJNKOVÁ, Lena a kol. *Služby společného stravování*. Praha: VŠE (Oeconomica), 2005. 102 s. ISBN 80-245-0870-2.

stravování u nás. Byla zřízena tzv. střediska školního stravování, která kromě ostatních povinností také odborně vzdělávala zaměstnance a nové pracovníky jídelen. Ve všech krajích a okresech byly zřízeny funkce inspektorů školního stravování.

Nejprve nebyly školní jídelny součástí škol. Jen s nimi spolupracovaly. Jídelny se také budovaly v souvislosti s výstavbou sídlišť a se zvýšenou porodností v šedesátých a zejména pak v sedmdesátých letech. Za tak rychlým kvantitativním rozvojem jídelen však kvalita připravované stravy určitým způsobem pokulhávala. Bylo to způsobeno především technickým vybavením - nedostatkem výkonného strojního a varného zařízení. Rozhodně tomu nepřidala neochota zatížit rodiče vyššími poplatky. Problematické bylo i zásobování potravinami, což se týkalo jejich kvality, frekvence dodávek i šíře sortimentu. Snaha o racionalizaci celého systému školního stravování se projevila již v šedesátých letech.⁴³ A také jí bylo dosaženo zásadou, že strava podávaná školními jídelnami musí poskytovat v průměru 35% denní energetické dávky potřeby dítěte. Postupně se jídelny staly součástí škol a to v naprosté většině. Tato největší náprava nastala po roce 1990, kdy jídelny přestaly být majetkem národních výborů. Poplatky za stravu byly sníženy a upraveny tak, aby vyhovovaly rodičům a zároveň umožnily dosáhnout výživového optima. Další inovací pro školní jídelny se, taktéž v devadesátých letech, stalo sestavení tzv. spotřebního koše, kterým se řídí. Jím je daná průměrná spotřeba potravin na jednoho strávnicka dané věkové skupiny za měsíc. Jeho dodržování je upraveno vyhláškou a platí stále. Spotřební koš obsahuje deset základních pilířů potravin, jejichž konzumace zajistí dítěti přísun potřebných živin podle nejmodernějších výživových doporučení. Je zároveň jakýmsi měřítkem pestrosti stravy. Veškerá příprava pokrmů ve školním stravování se vždy řídila speciálními recepturami. Ty má ve správě ministerstvo školství ve spolupráci se Společností pro výživu. Opakovaně byly novelizovány a modernizovány. Jídelny však nejsou povinovány podle nich vařit. Po zrušení okresů v roce 2003 zanikla i výchovná střediska školního stravování na okresní a krajské úrovni. Jen funkce krajských inspektorů v krajích zůstala zachována. Ne však ve všech a zpravidla ne v plném úvazku. A ačkoliv je v osnovách základních

⁴³ ŠEVČÍK, Jan a kol. Školní jídelny z pohledu let jejich existence do současných dnů. *Výživa a potraviny*. 2000, č. 5, s. 75. ISSN 1211-846X.

i středních škol nově zařazena také výchova ke správné výživě v rámci zdravého životního stylu, ministerstvo školství prozatím opomíjelo otázky výživy.⁴⁴

Zatímco v roce 1953 bylo u nás registrovaných asi 3 500 školních jídelen, v roce 1989 jich bylo necelých 11 000. Z údajů k minulému roku (2013) vychází najevo úbytek jídelen, a to na 8 125. Počet strážníků v prvním srovnávaném roce byl asi 308 000, v roce 1989 téměř 2 000 000 a loňský rok 2013 přinesl opět informace o snížení počtu strážníků na 1 650 000. Vzhledem k nárůstu stravovaných dětí v jídelnách, zejména v šedesátých a sedmdesátých letech, se zvýšily i počty pracovníků ve školních zařízeních. Z 6 200 osob v roce 1953, z nichž asi 5% mělo odpovídající kvalifikaci, v roce 1989 to už bylo 37 000 pracovníků a téměř 90% bylo i kvalifikovaných. Neméně významnými údaji jsou i počty stravovaných dětí. V sedmdesátých a osmdesátých letech se ve školních jídelnách stravovalo 100% dětí mateřských škol, více než 90% žáků základních a 65% studentů středních škol. Zatímco podíl dospělých strážníků činil z celkového počtu stravovaných osob ve školních jídelnách jen asi 9%. Dalo by se říci, že se stravovali všichni žáci ve škole a nestravovali se jen ti, co byli nepřítomni. Tehdy opravdu školní stravování plnilo své poslání – poskytovat stravu všem dětem po dobu jejich přítomnosti ve škole. V průběhu let se vyvíjely i poplatky za odběr pokrmů. Zpočátku rodiče hradili náklady na potraviny v plné výši, k tomu ještě 20% nákladů na režii spojenou se zpracováním. Později byla zrušena povinnost přispívat na režii a stát se začal podílet na krytí nákladů na potraviny. Dnes rodiče financují jen potraviny. Mzdy pracovníkům posílá Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy a provoz školních jídelen hradí jejich zřizovatel. Školní jídelny se neustále modernizují a udržují tak, aby splňovaly přísné hygienické a technologické požadavky, které na ně kladou jak předpisy státu, tak Evropské unie.^{45 46 47}

3.2.2 Význam a funkce školního stravování

Za hlavní poslání školního stravování se má především výchova ke zdravému životnímu stylu. Pokud se děti takto naučí jíst ve škole a stravovat se tak budou

⁴⁴ <http://www.vyzivaspol.cz/clanky-casopis/skolni-stravovani-historie-a-aktualne.html>

⁴⁵ ŠEVČÍK, Jan a kol. Školní jídelny z pohledu let jejich existence do současných dnů.

Výživa a potraviny. 2000, č. 5, s. 75. ISSN 1211-846X.

⁴⁶ NOVOTNÁ, Lenka. *Školní stravování v ČSSR v letech 1970/71 – 1986/87*. Praha: Ústav školských informací při ministerstvu školství ČR, 1987. 47 s.

⁴⁷ <http://www.msmt.cz/ministerstvo/novinar/50-let-skolniho-stravovani-v-ceske-republice>

i do budoucna, je velká pravděpodobnost, že je to ochráně před civilizačními chorobami. Školní jídelny jsou důležitým prvkem v prevenci obezity a nadváhy. Tu často způsobuje právě nutričně a energeticky nevyvážená strava. Úkolem školních jídelen proto není jen jídlo uvařit, ale zdravým pokrmem dosáhnout i výživových doporučení. Vzhledem ke stále se plnícímu trhu rychlými občerstveními, které se snaží zaujmout a nahradit funkci školního stravování, musí jít školní jídelny v rámci vaření s dobou. Vařit zdravě, chutně a moderně.

Mezi tři základní funkce školního stravování se řadí klasická funkce sytící, pak zdravotně výživová a výchovná. Průzkumy je dokázáno, že oběd ve školní jídelně je často jediným teplým jídlem dětí během dne. Strava zde vařená musí dodržovat velice přísná kritéria na plnění doporučených denních dávek daných surovin i hygienické a další předpisy. Praktickým denním příkladem pro výchovu ke zdravému životnímu stylu je pestrá, zdravá a věku odpovídající strava. Děti se také při jídle v jídelně učí hygienickému, kultivovanému a kulturně-společenskému chování při stolování (dodržování osobní čistoty, užívání jídelních příborů, chování u stolu a v prostorách jídelny, úcta k materiálním hodnotám i lidské práci).⁴⁸

3.2.3 Legislativa školního stravování

Školní stravování se řídí přísnými předpisy, jejichž dodržování zaručuje vysoce kvalitní, bezpečné a zdravé stravování pro děti a dorost.

Legislativně je řešeno vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ze dne 25. února 2005. V § 1 je v úvodním ustanovení definováno školní stravování, § 2 upravuje organizaci školního stravování, § 3 pak zařízení školního stravování a jejich provoz, § 4 stanoví rozsah služeb školního stravování a § 5 úplatu za školní stravování v zařízeních školního stravování. Ve dvou přílohách této vyhlášky jsou uvedeny výživové normy pro školní stravování, tzv. spotřební koš potravin a tabulka finančních normativů na potraviny.⁴⁹

Školským zákonem 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání ze dne 1. ledna 2005, kde se školnímu stravování věnuje § 7, § 20, § 30, § 31 a § 35 řeší možnosti vyloučení žáka

⁴⁸ <http://www.vyzivaspol.cz/clanky-casopis/skolni-stravovani-historie-a-aktualne.html>

⁴⁹ Vyhláška č. 107/2005 ze dne 25. února 2005 o školním stravování. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2005, částka 34, s. 1114 - 1120.

ze stravování, § 119 definuje zařízení školního stravování a v § 122 se jím zabývá odstavec druhý.⁵⁰

Vyhláškou č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky.⁵¹

Zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů ze dne 14. července 2000. Hygienické požadavky na prostory a provoz škol, předškolních a školských zařízení udává § 7. V § 19 jsou uvedeny předpoklady pro výkon epidemiologicky závažných činností, § 20 popisuje povinnosti fyzické osoby vykonávající epidemiologicky závažné činnosti. Další podmínky provozování stravovacích služeb jsou určeny v § 23 ohledně stravovací služby a pokrmu, a § 24 se týká proškolení.⁵²

Vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných ze dne 17. března 2004 ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb. ze dne 18. prosince 2006. V této vyhlášce se jedná o § 25, kde jsou podmínky uvádění pokrmů do oběhu a § 37 o označování rozpracovaných pokrmů, polotovarů, cukrářských výrobků a pokrmů.^{53 54}

Vyhláškou č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmu ze dne 19. ledna 2001. Zejména důležitou je osmá příloha, ve které je seznam kovů, slitin a pájek pro výrobu materiálů a výrobků.⁵⁵

Zákonem č. 379/2005 Sb., o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících

⁵⁰ Předpis č. 317/2008 ze dne 1. ledna 2005 - Úplné znění zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), jak vyplývá z pozdějších změn. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2008, částka 103, s. 4826 – 4904.

⁵¹ Vyhláška č. 84/2005 ze dne 14. února 2005 o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2005, částka 24, s. 667 – 668.

⁵² Zákon č. 258/2000 ze dne 14. července 2000 o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2000, částka 74, s. 3622 – 3660.

⁵³ Vyhláška č. 137 ze dne 17. března 2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2004, částka 45, s. 1914 – 1947.

⁵⁴ Vyhláška č. 602 ze dne 18. prosince 2006, kterou se mění vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2006, částka 189, s. 7965 – 7967.

⁵⁵ Vyhláška č. 38 ze dne 19. ledna 2001 o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmu. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2001, částka 13, s. 672 – 771.

zákonů ze dne 19. srpna 2005. Nejdůležitějšími pro školní stravování jsou § 8, § 9 a § 12.⁵⁶

Zákonem č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů ze dne 24. dubna 1997.⁵⁷

3.2.4 Hygienické a další předpisy školního stravování

Školní jídelny musí dodržovat také podmínky správné výrobní a hygienické praxe, které vyplývají z nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.⁵⁸ Dodržování výrobních postupů a požadavků pro jednotlivé činnosti při uplatnění technických, technologických a hygienických pravidel pomáhá provozovatelům stravování kontrolovat rizika ohrožení bezpečnosti potravin. Správná praxe by se dala opsat jako dodržování hygienických požadavků a povinností v procesu výroby potravin, při jejím uvádění do oběhu a uplatňování hygienických zásad o bezpečnosti potravin.⁵⁹

V roce 1993 vznikl Kodex hygienické praxe pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování. Ten přijala Komise pro Codex Alimentarius, který uvádí nutné požadavky k zavedení. Jejichž dodržování napomáhá dvoudílná publikace *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách*.⁶⁰

Provozovny by měly být umístěny v prostorách, kde se nevyskytují nežádoucí pachy, kouř, prach a další kontaminanty. Konstrukce budov i vybavení by měli bránit vniknutí škůdců a kontaminantů z vnějšku. Aby se zabránilo jakémukoliv ohrožení, vše by mělo být navrhováno tak, aby bylo umožněno snadné čištění prostor a zařízení. Aby zajišťovalo výkonnost žádoucích operací. Vodovzdorné, omyvatelné, snadno čistitelné a dezinfikovatelné by měly být podlahy zejména v místech manipulace s potravinami. Stěny hladké, opět snadno čistitelné natřené světlou barvou s ochrannou izolační vrstvou. V neposlední řadě by měly být dostatečně povrchově upravené stropy, aby se zabránilo vzniku plísní a odlupování, praskání

⁵⁶ Zákon č. 379 ze dne 19. srpna 2005 o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2005, částka 133, s. 7093 – 7101.

⁵⁷ Zákon č. 110/1997 ze dne 24. dubna 1997 o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 1997, částka 38, s. 2178 – 2188.

⁵⁸ <http://zakony.gastronews.cz/zdravi-hygiena/narizeni-eu-c-852-2004>

⁵⁹ OTOUPAL, Pavel a kol. Jak je to se správnou hygienickou a výrobní praxí a kritickými body. *Výživa a potraviny*. 2007, č. 5, s. 49. ISSN 1211-846X.

⁶⁰ ŠULCOVÁ, Eva a kol. *Receptury pokrmů pro školní stravování – 1. díl*. Praha: Společnost pro výživu, 2007. ISBN 978-80-239-8910-6.

či opadávání omítky. Na okna, ani jiné otvory by se neměly usazovat nečistoty. Otvíratelná okna by měla být zakryta sítěmi proti hmyzu a dveře opatřeny samouzavíracím mechanismem a dobře těsnit. Prostory určené k práci s potravinami by měly být kompletně odděleny od toalet a prostor, kde by popřípadě byla chována zvířata. Toalety by měly být dostatečně větrány a osvětleny, umývárny v blízkosti toalet by měly být vybaveny horkou nebo studenou pitnou vodou a prostředkem na čištění rukou.

V provozovně by mělo být odpovídající přirozené nebo umělé osvětlení a to by nemělo měnit barevný vzhled potravin. Dále by zde mělo být zajištěno větrání, aby se zabránilo kondenzaci par a aby se měl kontaminovaný vzduch kudy odvést. V místnostech, kde dochází k manipulaci s potravinami, by teplota neměla překročit 15° C a tam, kde ji udržet nejde, by potraviny měly být skladovány pouze na nezbytně potřebnou dobu, a to půl hodiny a méně. K dispozici by měly být chladicí a mrazicí boxy k uchování potravin za vhodné teploty, pro účely chlazení nebo mrazení, pro uchování připravených jídel, ať už v chlazeném či zmraženém stavu. Veškeré chlazené prostory by měly být vybaveny přístroji pro měření teploty, které by měly být dobře viditelné a měly by být umístěny tak, aby zaznamenávaly tu nejvyšší možnou teplotu chlazeného prostoru.

Aby nedošlo ke kontaminaci potravin, pitné vody a zařízení v provozovně, musí obsahovat vybavení pro uložení odpadního a nepoužitelného materiálu. I proto, aby se zabránilo přístupu škůdců. Nejčastěji bývají používány jednorázové pytle proti netěsnostem nebo řádně označené kontejnery na opakované použití z kovového či jiného, pro nepoužitelný odpad vhodného materiálu. Aby byly odolné proti vzniku netěsností, bezpečně uzavíratelné a snadno čistitelné a dezinfikovatelné. Buď ihned po pracovní operaci, nebo alespoň při jejich naplnění, by odpady měly být z pracoviště odváženy.

Sanitární zařízení (šatny, umývárny, sprchy a záchody) a pomocné zařízení (zařízení k sušení oděvů, ohřívárny, místnosti pro odpočinek, prostory k uskladnění úklidových prostředků) musí být stále udržovány v čistotě a dobrém stavu. Čistící a dezinfekční prostředky je třeba používat jen ty, které jsou určeny pro potravinářství. Skladovány by měly být v původních obalech a v odděleném prostoru

od potravinových prostor. Také pracovní plochy, pomůcky, technologické zařízení a přepravní obaly by měly být důkladně čistěny a dezinfikovány pravidelně.⁶¹

I samotní pracovníci o sebe musejí dbát. Dodržování zásad osobní a provozní hygieny je nejzákladnějším a nejdůležitějším požadavkem pro kuchyňský personál a pro pomocné síly ve školním stravování zaměstnané. Musí se dodržovat během celého výrobního procesu. Zaměstnanci jídelen si musí dát záležet na dodržování tělesné čistoty (nenalakované a ostříhané nehty na ruku bez jakýchkoliv ozdobných předmětů), zejména umývání rukou před zahájením pracovního procesu s potravinami, po použití toalety, po kouření, při přechodu z nečisté práce na čistou a i během manipulace s jednotlivými druhy surovin. Měli by nosit vhodný pracovní oděv, obuv a pokrývku hlavy, ve kterých ale nesmí opustit provozovnu.⁶²

Aby měly školní jídelny jistotu v plnění všech podmínek a předpisů, jejich provozovatelé musí zajistit zaměstnancům manipulujícím s potravinami školení v záležitosti hygieny potravin. Účasti na školení pro uplatňování HACCP a musí dohlížet na to, aby byly dodrženy vnitrostátní právní předpisy (zmíněné ve výčtu dříve).

Dalšími předpisy, kterými se školní stravování řídí, jsou tato:

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin;
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým ukládá zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu;
- Zákon č. 552/1991 Sb., o státní kontrole, v platném znění;
- Nařízení vlády č. 361/2007, kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci;

⁶¹ VOLDŘICH, M., M. JECHOVÁ, J. ČÍHALOVÁ a kol. *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách – část 1.* 2. vyd. Praha: Národní informační středisko pro podporu jakosti, 2007. 76 s. ISBN 80-02-01822-2.

⁶² OTOUPAL, Pavel. *Správná praxe V. – osobní hygiena, její nedílná součást. Výživa a potraviny.* 2008, č. 3, s. 34. ISSN 1211-846X.

- správná implementace ustanovení ES, SANCO - nezávazné stanovisko odborné komise a další.⁶³

3.2.4.1 HACCP – systém kritických bodů

HACCP jsou počáteční písmena mezinárodního označení které v anglickém jazyce zní **Hazard Analysis and Critical Control Points**, což do českého jazyka přeloženo znamená *analýza nebezpečí a kritické kontrolní body*. Slouží k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin během činnosti, které souvisejí s jejich výrobou, skladováním, zpracováním, přepravou a prodejem. Vede k minimalizaci, popřípadě úplnému vyloučení onemocnění nebo zdravotních poškození konzumentů vyráběných pokrmů.

Systém HACCP byl vyvinut pro americký Národní úřad pro letectví a kosmonautiku (NASA) v šedesátých letech. Pomocí tohoto systému se vyráběly bezpečné potraviny pro astronauty. HACCP se pak postupně rozšiřoval do zpracovatelských potravinářských podniků a až po roce 1985 ho Mezinárodní komise pro mikrobiologické specifikace potravin (ICMSF) doporučila pro kontrolu mikrobiologických rizik. V roce 1993 na zasedání Komise pro Codex Alimentarius byl schválen dokument *Kodexová směrnice pro aplikaci systému HACCP v praxi* a tím teprve dosáhl systém celosvětového uznání.

V České republice se začal postupně HACCP zavádět až v roce 1996 a povinnost jeho zavedení byla stanovena později. Až rokem 2000 se HACCP stal systém povinností pro všechny výrobce potravin a o dva roky později, v roce 2002 i pro některá zařízení veřejného stravování. Tehdy ještě záleželo na objemu výroby provozovny. Uběhl jeden rok a povinnost zavést si HACCP byla povinná pro všechna zařízení veřejného stravování. Od roku 2005 pak i pro všechny obchodníky, kteří uvádějí potraviny do oběhu

Nebezpečí, která by mohla narušit zdravotní závadnost potravin, způsobují biologické, fyzikální a chemické činitele přítomné v pokrmech nebo přímo v potravinách. Biologické nebezpečí je základním a nejzávažnějším typem nebezpečí, co do závažnosti následků a počtu nakažených. Je způsobeno živými

⁶³ VOLDŘICH, M., M. JECHOVÁ, J. ČÍHALOVÁ a kol. *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách – část 1*. 2. vyd. Praha: Národní informační středisko pro podporu jakosti, 2007. 76 s. ISBN 80-02-01822-2.

organismy (mikroorganismy a parazity), např. plísněmi nebo kvasinkami. Ty se dostanou do organismu potravou, často ze syrového nebo nedostatečně tepelně zpracovaného masa, a mohou způsobit různá onemocnění, jako jsou salmonelóza, úplavice a jiné. O fyzikální nebezpečí se jedná, pokud je ve výrobku přítomný cizí předmět nebo mechanická nečistota (ostré, tvrdé předměty ze surovin jako kamínky, hlína, písek, skořápky, slupky, kosti, chlupy atd. anebo z prostředí při výrobě, např. loupající se nátěr, střepy skla, šroubky, omítka aj.) a mohlo by dojít ke zranění nebo poškození zdraví konzumujícího. Zatímco chemické nebezpečí hrozí v případě, že se v potravinách nachází chemické látky, které by mohly buď vyvolat akutní nebo chronickou otravu organismu, nebo také nežádoucí reakci organismu.

Proto se zavádí systém HACCP, aby se těmto nebezpečím předešlo. Aby se snížilo riziko ohrožení zdraví spotřebitele a zároveň dosáhlo minimalizace výrobních ztrát a přitom ještě úspory nákladů a zachování kvality i zdravotní nezávadnosti výrobků.⁶⁴

Je známých sedm základních principů HACCP. Ty jsou praktickým postupem pro identifikaci a kontrolu nebezpečí.

1. Provedení analýzy nebezpečí – popisuje hledání zdrojů možného ohrožení bezpečnosti potravin v průběhu celého procesu. Hledání se provádí podle jednotlivých kroků a operací. Zjištění na konci je počet všech možných zdrojů nebezpečí včetně popsání postupu, jak se řídit při eliminaci ohrožení na minimální mez.
2. Stanovení kritických bodů – vymezí se kritické body, které by mohly ohrozit bezpečnost potravin.
3. Stanovení znaků a hodnot kritických mezí pro každý kritický bod – stanoví se hranice limitu, která musí být dodržena, aby se výrobek mohl za bezpečných předpokladů vyrábět. Kdyby se limit překročil, mohlo by dojít k porušení zdravotní nezávadnosti potravin.
4. Vymezení systému sledování v kritických bodech – udává frekvenci a způsob, jak sledovat znaky v jednotlivých kritických bodech.

⁶⁴NOVOTNÝ, Martin. *Nové předpisy pro hygienu veřejného stravování*. 3. vyd. Beroun: Newsletter, 2007. 110 s. ISBN 80-7350-050-7.

5. Stanovení nápravného opatření – používá se ve chvíli, kdy činnost nebo krok ve výrobě, které sledujeme, neprobíhají stanoveným a správným způsobem.

6. Zavedení ověřovacích postupů – ověření, že systém pracuje účinně.

7. Zavedení evidence a dokumentace – zahrnuje všechny postupy tvorby systému a záznamy o sledování jednotlivých kritických bodů.⁶⁵

3.2.4.2 Receptury a normy

Školní jídelny bývají často nařknuty v tisku, že stále vaří podle socialistických norem. Ale pro školní stravování už receptury nejsou závazné, jen jim jsou odborníky doporučeny. Ty poslední vyšly v roce 2007. Vydala je Společnost pro výživu a obsahují na 666 receptur na přípravu různých typů pokrmů. Kromě tohoto souboru mohou školní jídelny používat vlastní nebo krajové receptury. Všechny však musí odpovídat zásadám zdravé výživy dětí a dospívajících. V příloze vyhlášky o školním stravování jsou tyto výživové normy uvedeny. V následující tabulce je uvedena průměrná měsíční spotřeba vybraných druhů potravin na strážníka a den v gramech v hodnotách „jak nakoupeno“ pro celodenní stravování, protože se tato práce dále věnuje školnímu stravování středoškolských studentů ubytovaných na domově mládeže. Těchto deset základních živin tvoří tzv. spotřební koš (viz Tabulka 3. 1.) a jeho rozptyl může být od 75% do 125%.

Věková skupina strážníků, hlavní a doplňková jídla	Druh a množství vybraných potravin v g na strážníka a den									
	Maso	Ryby	Mléko tekuté	Mléčné výr.	Tuky volné	Cukr volný	Zelenina celkem	Ovoce celkem	Brambory	Luštěniny
Celodenní stravování										
11 - 14 r.	159	30	300	85	36	65	215	210	350	30
15 - 18 r.	163	20	300	85	35	50	250	240	300	20

Tabulka 3. 1. Spotřební koš (Zdroj: Příloha č. 1 vyhlášky č. 107/2005 Sb.)

Průměrná spotřeba potravin je vypočtena tak, aby bylo zajištěno dosažení všech potřebných výživových norem. Do uvedených hodnot je započítán i přirozený odpad vzniklý čištěním a dalším zpracováním, proto v hodnotách „jak nakoupeno“. Z celkové denní výživové dávky se počítá průměrně 18% na snídani,

⁶⁵ VOLDŘICH, M., M. JECHOVÁ, J. ČÍHALOVÁ a kol. *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách – část 1.* 2. vyd. Praha: Národní informační středisko pro podporu jakosti, 2007. 76 s. ISBN 80-02-01822-2.

15% na přesnídávku (dopolední svačinu), 35% na oběd, 10% na odpolední svačinu a 22% z celkové výživové dávky na večeři.

S výjimkou tuků, kde množství volných tuků představuje horní hranici, kterou lze snížit, spotřeba ostatních potravin odpovídá měsíčnímu průměru s přípustnou tolerancí $\pm 25\%$. Naopak zeleninu, ovoce a luštěniny je žádoucí zvýšit, protože uvedená hodnota je tou nejnižší hranicí spotřeby. Aby bylo dosaženo žádoucích hodnot příjmu vitamínu C, je nutno následně do sestavovaného jídelníčku zařadit kompoty a zeleninové saláty s jeho přídavkem. Součástí jídel je pokaždé nápoj pro dodržování pitného režimu.⁶⁶

Jídelní lístky sestavují podle zásad zdravé výživy vedoucí školní jídelny s odborným vzděláním ve spolupráci s vedoucí kuchařkou. Musí být sestaveny tak, aby pokrmy byly pestré, nápadité, moderní a odpovídající již zmíněným doporučením. Musí také odpovídat technickým a personálním možnostem dané provozovny a finančním limitům na nákup potravin, které jsou k nalezení taktéž v příloze vyhlášky o školním stravování (viz Tabulka 3. 2.).

Věkové skupiny strávníků	Hlavní a doplňková jídla	Finanční limity Kč / den / strávník
11 - 14 let	snídaně	7,50 až 11,00
	přesnídávka	5,50 až 8,50
	oběd	15,00 až 24,50
	svačina	4,50 až 6,00
	večeře	12,00 až 19,50
Celkem (celodenní)		44,50 až 66,90
15 a více let		
	snídaně	7,50 až 12,00
	přesnídávka	5,00 až 8,50
	oběd	16,00 až 26,00
	svačina	3,50 až 4,50
	večeře	14,00 až 24,00
Celkem (celodenní)		46,00 až 75,00
	II. večeře	7,00 až 11,00

Tabulka 3. 1. Finanční limity na nákup potravin (Zdroj: Příloha č. 2
vyhlášky č. 107/2005 Sb.)

⁶⁶ Vyhláška č. 107/2005 ze dne 25. února 2005 o školním stravování. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2005, částka 34, s. 1114 - 1120.

Pitný režim školní jídelny zajišťují během hlavních i doplňkových jídel vhodnými nápoji jako jsou např. ovocný a černý čaj s citronem, džusy, sirupy, vitamínové a instantní nápoje, mléčné nápoje apod. U podávaných nápojů se musí hlídat hladina cukru v nich obsažených a nepodávají se sycené nápoje.

3.2.5 Kontrola školního stravování

Vypracovaný systém náročných hygienických i výrobních postupů v souladu s českými i evropskými předpisy a jeho dodržování v první řadě kontroluje zřizovatel. Dozorem nad činností zařízení jsou dále pověřeny orgány České školní inspekce, orgány veřejné ochrany zdraví (hygiena), bezpečnostní orgány kontrolující dodržování bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a další kontrolní orgány. Předmětem kontroly bývá plnění výživových norem, správné stanovení finančních limitů na nákup potravin, kontrola podmínek, za kterých probíhá školní stravování, kontrola rozsahu poskytovaných služeb a kontrola provozování doplňkové činnosti, zda není konána na úkor hlavní činnosti.⁶⁷

3.3 Zkoumaná školní jídelna

Pro vlastní návrh realizace provozu školní jídelny, konkrétně změny školní jídelny – výdejny ve vývařovnu, byla zvolena školní jídelna, která je součástí domova mládeže při Střední pedagogické a Střední zdravotnické škole svaté Anežky České v Odrách.

3.4 Lokalizace a historie objektu školní jídelny

Školní jídelna se nachází v prostorách budovy internátu, který je se školou propojen v rámci jednoho komplexu budov ve městě Odry.

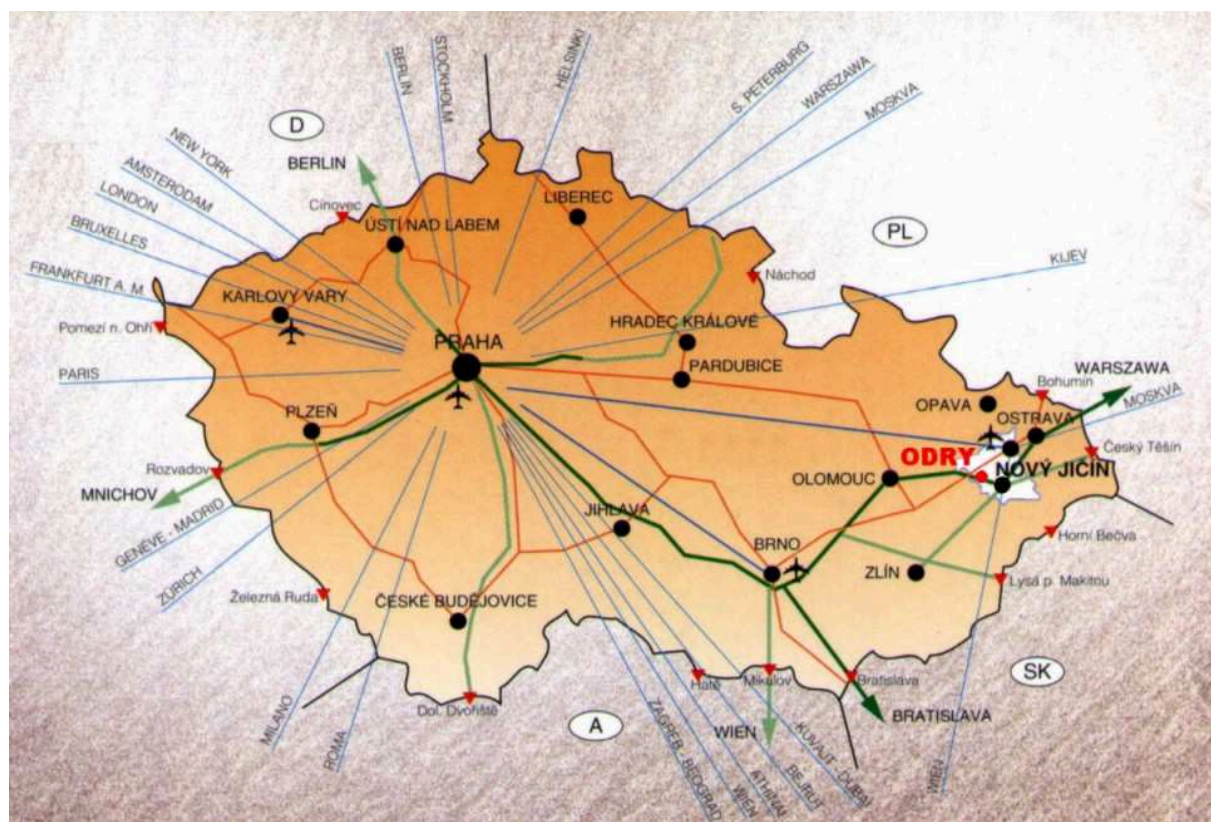
3.4.1.1 Město Odry

Město Odry leží v nadmořské výšce 274 metrů nad mořem. V půvabném údolí Oderské kotliny, v okrese Nový Jičín, v Moravskoslezském kraji (viz Obrázek 3. 1.). Obklopují ho lesnaté svahy Nízkého Jeseníku a jihovýchodně se otevírá do Moravské brány. První dochovaná písemná zmínka o městě pochází z roku 1234. Historické jádro města tvoří Městskou památkovou zónou.

⁶⁷ <http://www.vyzivaspol.cz/clanky-casopis/skolni-stravovani-historie-a-aktualne.html>

Celým městem protéká řeka Odra pramenící nedaleko v Oderských vrších na Fidlově kopci ve vojenském výcvikovém prostoru Libavá. Pro svá malebná přírodní zákoutí byla tato část Nízkého Jeseníku vyhlášena přírodním parkem Oderské vrchy. Množství přírodních zajímavostí a bohaté lesy vybízejí po celý rok k vycházkám.

Rozloha katastru města Oder činí 7 404 hektarů. Počet obyvatel čítá přibližně 5 550 sídlících v Odrách, v místních částech Dobešov, Kamenka, Klokočůvek, Loučky, Pohoř, Tošovice, Veselí a Vítovka žije asi 2 000 obyvatel.⁶⁸



Obrázek 3. 1. Lokalizace města Odry na mapě ČR (Zdroj:

<http://www.odry.cz/mapy/gs-1287/p1=34176>)

Ve městě jsou dva útvary mateřské školy Čtyřlístek (MŠ Pohořská a MŠ Sokolovská), dvě základní školy (ZŠ Pohořská a ZŠ Komenského) a dvě školy střední (Střední škola Odry a Střední pedagogická škola a Střední zdravotnická škola svaté Anežky České).⁶⁹

⁶⁸ http://www.odry.cz/zakladni-informace-o-meste/ds-9511/archiv=0&p1=23671&tzv=1&sort=zmena_formalni&sc=ASC

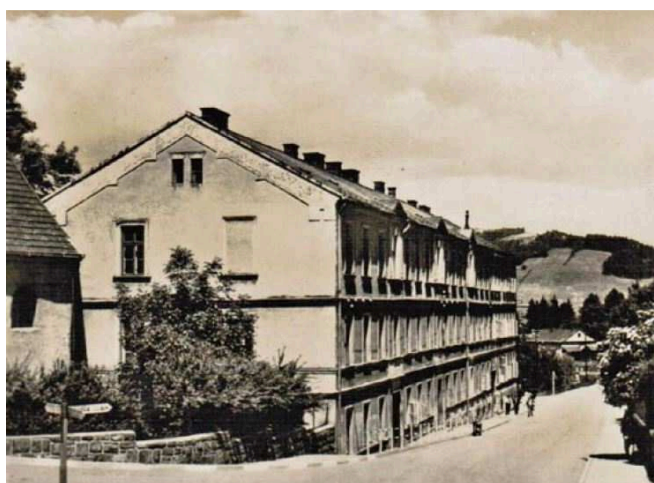
⁶⁹ <http://www.odry.cz/skolstvi/os-989>

Jsou zde však jen dvě školní jídelny, které jídlo vaří i vydávají. Proto se v těchto dvou provozovnách vaří i pro ostatní oderské školní subjekty. Školní jídelna při ZŠ Pohořské poskytuje stravu oběma mateřským školám, svým zaměstnancům a studentům a dále ostatním strážníkům z Oder a okolí (zajišťují rozvoz obědů důchodcům, matkám na mateřské dovolené, zaměstnancům firem i ostatním zájemcům).⁷⁰

Školní jídelna při ZŠ Komenského zajišťuje stravu středním školám, a to včetně celodenní stravy pro ubytované studenty na jednotlivých domovech mládeže obou středních škol, svým zaměstnancům a studentům a nerozdílně i ostatním zájemcům, kteří si pro obědy chodí do jídelny nebo je zde konzumují.⁷¹

3.4.1.2 SPgŠ a SZŠ sv. Anežky v Odrách

Když v roce 1832 získala zemská hraběnka Charlotta von Fürstenberg panství v Odrách, v průběhu let zde založila nemocnici, postavila dívčí školu a zřídila chudobinec. 1. dubna 1861 byla trojtřídní obecná dívčí škola, jednopatrová budova postavená na místě několika zbouraných domů, slavnostně otevřena. Prvními učitelkami zde byly tři řeholní sestry z Opavy. V průběhu let se otevřely další čtyři třídy. Druhé patro na budově lantkraběcí Fürstenberské dívčí školy bylo přistavěno v roce 1888 (viz Obrázek 3. 2.). V roce 1906 byla v budově školy zbudována kaple „Stigmatizace sv. Františka“.



Obrázek 3. 2. Podoba budovy školy po přistavění druhého patra (Zdroj: Almanach ke 150. výročí založení a 20. výročí znovuotevření školy)

⁷⁰ http://www.zsodrypohorska.cz/?clanek=skolni_jidelna

⁷¹ http://komenska.com/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=43&Itemid=62

Po vyhlášení války roku 1914 se školy měnily na lazarety a výjimkou nebyla ani zdejší dívčí škola. Podle vydaného pokynu se ve školní tělocvičně a na internátě zřídilo padesát míst pro raněné a nemocné vojáky. Ani kruté období války však nezabránilo vyučování, spíše naopak. Právě během probíhající války tehdy v ústavu studovalo 363 žákyň. Po válce, v roce 1918, mezi vyučovanými předměty přibýly některé další (český jazyk, vlastivěda, ruční práce, vaření a další). Svou působnost v tomtéž roce započala dvoutřídní rodinná škola pro vedení domácnosti.

Když vypukla druhá světová válka, škola byla zabrána německými úřady a klášter byl z jejích prostor vystěhován. V roce 1945 byla škola opět vrácena kongregaci. Sestry německé národnosti však musely školu opustit a pro oderský konvent byla jmenovaná nová sestra představená, která zde zavedla tovární jesle. Později, aby byla budova nějak využita a nezabavila ji obec, se zde zřídil dětský útulek. Po únorovém převratu v roce 1948 byla přes neúspěšnou snahu františkánek budova převedena pod státní správu. Oderská firma Optimit si zde zřídila internát ženských zaměstnankyň. Ten se ale neosvědčil a tak 17. května 1951 byla škola v Odrách po devadesátiletém působení zrušena a zabrána pro učiliště všech řemesel.

Znovuotevření školy pod názvem Církevní střední škola svaté Anežky České v Odrách se uskutečnilo po čtyřiceti letech, zahájením výuky ve dvou maturitních a jednom učebním oboru, 1. září 1991. Další školní rok instituce započala již jako dvě samostatné školy. Církevní střední škola svaté Anežky České v Odrách a Střední zdravotnická škola svaté Anežky České v Odrách. Následovaly přípravy a zahájení stavebních prací v rámci rozsáhlých rekonstrukcí jak budovy školy a učeben, tak i domova mládeže a tělocvičny, byla vybudována školní kaple a prádelna. V roce 1998 byly obě školy sloučeny a oficiálně uváděny pod názvem Církevní střední škola a Střední zdravotnická škola svaté Anežky České Odry. Rokem 2003 se budovy školy vrátily do majetku Biskupství ostravsko-opavského, které je darovací smlouvou o dva roky později převedly do vlastnictví školy. Škola se pomalu přeměňovala na pedagogickou školu otevíráním nových, pedagogicky zaměřených oborů a s ohledem na tuto specifikaci se v roce 2006 opět přejmenovala. Název Střední pedagogická škola a Střední zdravotnická škola svaté Anežky České nese

do současnosti (viz Obrázek 3. 3.). Od roku 2010 škola nabízí zájmové kroužky v rámci Střediska volného času, které se stalo její součástí.



Obrázek 3. 3. Podoba budovy školy dnes (Zdroj: <http://www.cssodry.cz/>)

Když se škola znovu otevřela, patřily k ní i domov mládeže a školní jídelna. Po šesti letech od znovuzaložení však školní jídelna přestala fungovat a stravu od roku 1997 zajišťovala Soukromá školní jídelna Ivany Sochorové. Rokem 2002 přešla škola k odebírání stravy od školní jídelny při ZŠ Komenského a má s ní smlouvu dodnes. Když se v roce 2006 zrekonstruovaly prostory jídelny, stala se školní jídelna opět součástí školy. Už ne však jako vývařovna, nýbrž jen jako výdejna obědů vařených a dovážených ze ŠJ při ŽŠ Komenského.^{72 73}

3.4.2 Charakteristika současného stavu

Školní jídelna je umístěna v přízemí budovy Domova mládeže a jako výdejna slouží již osmý rok. Kapacita jídelny odpovídá přibližnému počtu strávníků (viz Obrázek 3. 4.). Je zde 50 míst k sezení s tím, že na internátě může být ubytováno maximálně 70 studentů (k dnešnímu dni je jich na DM ubytováno 67).

⁷² KRÁL, Tomáš a autorský tým almanachu. *Almanach ke 150. výročí založení a 20. výročí znovuootevření školy*. Odry: Střední pedagogická škola a Střední zdravotnická škola svaté Anežky České, 2011.

⁷³ <http://www.cssodry.cz/>

Mezi konzumenty docházejícími do jídelny na obědy jsou jak ubytovaní studenti na internátě, tak i zaměstnanci a studenti do školy dojíždějící či docházející.



Obrázek 3. 4. Jídelna DM (*Zdroj: vlastní zdroj*)

Nevýhodou tohoto smluvního zajištění celodenní stravy se Školní jídelnou při ZŠ Komenského pro ubytované je vzdálenost zmiňované jídelny. ŽŠ Komenského je od domova vzdálena 250 metrů, což jsou čtyři minuty pěší chůze. Vzhledem k tomu, že pokoje domova mládeže a učebny školy jsou v tomtéž komplexu, bylo by pro studenty pohodlnější mít vše v jedné budově, jak se říká, pod jednou střechou.

Jak vyplývá z vnitřního řádu DM, rozpis podávání celodenní stravy sestávající se z jednotlivých pokrmů během dne je následující:

- snídáně jsou podávány zaměstnankyněmi ŠJ při ZŠ Komenského od úterý do pátku v rozmezí od 6:45 do 7:15 hodin ve zdejší výdejně (viz Obrázek 3. 5.). Pondělní snídáně jsou zrušeny, aby si je studenti, kteří na internát jezdí až v pondělí, nemuseli odhlašovat. Ti, co přijíždí už v neděli, jsou poučeni a snídani si vozí z domu, nebo si ji v pondělí koupí ve školním bufetu. Spolu se snídání dostávají studenti i přesnídávku (dopolední svačinu).
- Stejným způsobem jsou podávány i obědy. Od pondělí do pátku zde dochází stejné kuchařky a dovezené teplé jídlo vydávají ve dvou časových rozpětích. Zaměstnanci i studenti mají možnost přijít pojist

bud' od 12:15 do 12:35, nebo od 13:05 do 13:25 hodin. Zda se zařadí do první, nebo až druhé strážnické skupiny záleží na konci jejich vyučování ve škole. Ve středy a pátky mají studenti možnost výběru ze dvou jídel, které si dopředu pomocí čipu navolí.

- Třetím poskytovaným jídlem je večeře. Ta je servírována čtyřikrát během školního týdne, a to od pondělí do čtvrtku. V pondělí a ve čtvrtek je studentům vařena teplá večeře a vydávána v prostorách smluvní jídelny na Komenského ulici od 17:30 do 17:45 hodin. Úterní a středeční večeře bývá v podobě studeného balíčku podávána strážníkům již při obědě. Nemusí se tudíž nikam vypravovat a pak v době večeří ve výdejně na internátě vychovatelky doplní tento denní chod pitným režimem (čaj, instantní nápoj, jogurtové mléko apod.), o němž je informovaly kuchařky při obědě a všechny potřebné ingredience pro ně zařídily.⁷⁴

Před dvěma roky byl školní jídelnou při ZŠ Komenského zaveden i ve výdejně na DM čipový systém. Pro studenty i zaměstnance se tak zjednodušil výběr jídel i odhlašování jednotlivých pokrmů. Tato moderní vymoženost má však kromě jmenovaných výhod stále i své nedostatky. Systém zavedený ve výdejně DM není totožný s tím, který je nainstalovaný v jídelně ZŠ Komenského. Dvakrát týdně proto nastává zmatek, když si studenti přijdou na večeři do domluvené jídelny a kuchařky nemají k dispozici seznam jmen ani jiný náhradní systém, podle kterého by zjistily, jestli daní konzumenti mají večeři přihlášenou a řádně zaplacenou. Právě pasivnost a neřešení situací podobných této jsou hlavními důvody nespokojenosti, zvláště vychovatelek, se spoluprací se zmíněnou jídelnou.



Obrázek 3. 5. Výdejna stravy na DM (Zdroj: vlastní zdroj)

⁷⁴ <http://www.cssodry.cz/>

3.5 Školní jídelna – výdejna i vývařovnou

Nesporným kladem vlastní kuchyně je zachování správné technologie výrobního procesu s minimalizací rizik bakteriálních vlivů. Ať už se jedná o kvalitu stravy, skladování surovin či expedici pokrmů. Bez technologicky náročných operací při převozu jídel, kterými se mohou stát udržování předepsaných minimálních a maximálních teplot výrobků, je strava expedována studentům přímo po dovaření daných pokrmů. Tím je zajištěna kvalita po stránce bakteriologické, estetické i hygienické.

Výdejna stravy na domově mládeže v současné době na to však není vybavená. Uskutečnění přeměny školní jídelny – výdejny ve vývařovnu však naštěstí není omezeno nedostatkem prostoru. Největším problémem by bylo financování. To jediné by stálo v cestě tomuto konceptu. Pokud by škola nezískala finanční prostředky na jeho realizaci, určitě by tento projekt nepodporovala. Kdyby se však jednalo o právnickou či fyzickou osobu, podnikatele, která by měla dostatečné peněžní prostředky, paní ředitelka, Ing. Pavla Hostašová by se tomuto nápadu nebránila. Prostory jídelny by byly zájemci pronajaty a byla by mu dána možnost zde jídelnu vést.

Kuchyň výdejny je po rekonstrukci vybavena do nerezů. Hygienickým požadavkům tedy odpovídá. Změny, které by se musely uskutečnit, by se však týkaly nejen kuchyně jako takové, ale šlo by také o zbudování skladových a úklidových prostor a šatny a denní místnosti pro zaměstnance zde pracující.

Hygienické požadavky při gastronomické výrobě jsou zaměřeny na vytvoření takových podmínek, které by co nejvíce omezily jakýkoliv možný vznik zdravotního rizika nejen pro strávníky, ale i pro pracovníky zařízení společného stravování.

Stavební řešení by mělo umožnit plynulost výrobního procesu a návaznost jednotlivých výrobních prostor. Také by mělo zabránit tomu, aby kterákoliv fáze výroby nepříznivě ovlivnila jinou. Z tohoto důvodu se požaduje oddělení některých činností, u kterých se toto riziko vyskytuje. Těmi jsou zejména uskladnění potravin, hrubá příprava potravin, příprava a tepelné zpracování potravin na pokrmy, mytí stolního a provozního nádobí, uskladnění a mytí přepravních obalů a uložení kuchyňského odpadu. Podle míry epidemiologického rizika daných činností, typu

provozu, jeho rozsahu činnosti a kapacity vyráběných pokrmů se řeší, jaký způsob oddělení by se měl zavést.

3.5.1.1 Přejímka potravin a jejich uchování

Při přejímce potravin od dodavatele i před vlastním technologickým zpracováním je třeba použít pro vyhodnocení své smysly. Všechny potraviny se posuzují nejdříve zrakem, pak podle potřeby čichem a hmatem. Teplota se měří potravinářským vpichovým teploměrem, u některých potravin lze použít i bezdotykový.

Balené i nebalené potraviny dodávané nebo nakupované k přípravě pokrmů především výrobky, které by se mohly nesprávným skladováním znehodnotit, nebo by mohla být narušena jejich jakost, se musí uchovávat způsobem, jaký je na nich uveden, Potraviny vyžadující chladírenské nebo mrazírenské teploty se řídí údaji výrobce a podle prováděcích předpisů k zákonu o potravinách.

Potraviny denní spotřeby a choulostivé potraviny s krátkou dobou trvanlivosti je nezbytné po přejímce kontrolovat, jestli během jejich přepravy nebyly poškozeny a sledovat, jak je s nimi nakládáno při manipulaci. U náchylných potravin denní spotřeby (potraviny živočišného původu, cukrářské a lahůdkářské výrobky) je důležité si všimnout, zda se dodržují podmínky chladicího řetězce, tzn. soubor opatření umožňující choulostivé potraviny, aby od výroby až po spotřebu byla v chlazeném prostoru.

Aby se zabránilo vzájemnému nepříznivému ovlivnění nesourodých potravin, nezhoršily se jejich senzorické vlastnosti a nedošlo k jejich zdravotní závadnosti, nesmí se tyto potraviny skladovat pohromadě. Nesourodé potraviny jsou na jedné straně ty, které se přímo spotřebovávají a na straně druhé ty, které jsou určeny pro další, zejména tepelné zpracování. Především potraviny nebalené jsou tímto ohroženy. Můžou být nepříznivě ovlivněny jak mechanickým znečištěním (prach, zemina), tak i přímým přestupem mikrobů z povrchu společně uskladněných jiných potravin, napadením hmyzem nebo hlodavci a přestupem pachů z aromatických potravin (pach uzenin, ryb, koření atd.).



Obrázek 3. 6. Sklep (Zdroj: vlastní zdroj) **Obrázek 3. 7. Sklep** (Zdroj: vlastní zdroj)

Sklady a chladicí místnosti, ty jsou bezesporu jednou z nejdůležitějších součástí stravovacího provozu. Vzhledem k tomu, že se zde nevaří, žádné prostory k tomuto účelu tu nejsou ani vyhrazeny. Nabízí se však jednoduché řešení. Alespoň z hlediska vhodného umístění. Celá jídelna je podsklepená. V současné době jsou zde třídy výtvarné výchovy (viz Obrázek 3. 6. a Obrázek 3. 7). Škola s nimi má ale vlastní plán a jejich přemístěním do podkrovních prostor budovy školy, by bylo místo vyřešené. Podle daných předpisů by se místnosti musely vybavit inventářem, chladícím a mrazírenským zařízením.

3.5.1.2 Prostory pro přípravu potravin

Technické vybavení a vnitřní členění gastronomického provozu je sice závislé na rozsahu poskytovaných stravovacích služeb, požadované výrobní kapacitě zařízení a sortimentu připravovaných pokrmů, ale základní hygienické požadavky jsou platné pro všechny typy zařízení a pro všechny jeho části.

- Jednosměrnost postupu surovin, rozpracovaných součástí výroby, tepelného zpracování potravin a komplementace a expedice pokrmů (do styku nesmí přijít při výrobě syrové potraviny s tepelně již zpracovanými).
- Oddělená manipulace s potravinami a surovinami spočívá v dočasném odděleném uskladnění, oddělené hrubé přípravě a v opatrnosti při konečném zpracování. Jednotlivé fáze přípravy pokrmů se v kuchyni oddělují časově, prostorově, vyhrazením pracovních ploch, desek, náčiní

a odstraňováním odpadu včas. Odděleno musí být i používání stolního nádobí jeho průběžným mytím, totéž platí o nádobí provozním a stolním.

- Hrubé přípravy se zřizují podle potřeby v návaznosti na chladné a chlazené sklady. Řadí se zde hrubá příprava masa, brambor a zeleniny a příprava vajec.
- V kuchyni jsou od sebe oddělená pracoviště pro čistou přípravu zeleniny, masa, příprava těsta a výroba moučných pokrmů a studená kuchyně.

Potraviny tedy do varny (hlavní varné kuchyně) přichází buď z denního skladu, nebo z čistých přípraven, které mohou být jen provozně oddělenými pracovišti, nebo u středních zařízení polopříčkami stavebně oddělenými prostory. Potřebná plocha pro jednotlivé úseky výrobní části se liší požadavky na kapacitu zařízení. Díky technologickému vybavení a využívání již opracovaných surovin a polotovarů, se snižují nároky na velikosti těchto prostor.

K tepelnému zpracování pokrmů a k jejich porcování slouží teplá kuchyně, která je vybavena pracovními plochami tak, aby mohly být hlavní součásti jídel (maso, moučné pokrmy a přílohy) zpracovávány odděleně. Energetické přívody bývají soustřeďovány do skupin, ve kterých jsou umístěny tepelné spotřebiče. Nad zařízení pro tepelné zpracování by se mělo nainstalovat odsávání par a zplodin. Prostor varny by měl navazovat na prostor výdeje, studenou kuchyň a umývárnu stolního nádobí.

Mytí použitého stolního, provozního a kuchyňského musí být odděleno. Umývárna kuchyňského nádobí je určena k mytí nádob, náradí a náčiní z varny a čistých přípraven (vyjímatelné součásti strojního a technologického zařízení, které zde mohou být uloženy). Umývárna jídelního nádobí musí být co nejbližší expedice, místa výdeje, a to z důvodu zajištění co nejrychlejší přebírky použitého nádobí a příborů od strážníků a jeho navrácení v čistém stavu zpět do oběhu.



Obrázek 3. 8. Myčka jídelního nádobí
(Zdroj: vlastní zdroj)



Obrázek 3. 9. Umývárna kuchyňského nádobí (Zdroj: vlastní zdroj)

Internátní kuchyň by se v rámci hygienických předpisů ohledně oddělení jednotlivých prostor musela rozšířit a přestavět. Je vybavená umývárnou jídelního nádobí i s myčkou (viz Obrázek 3. 8.), která je oddělena od prostoru s dřezem pro mytí kuchyňského nádobí (viz Obrázek 3. 9.). Další dílčí částí je samotná kuchyň. Avšak v rámci pouhého ohřevu jídel kuchyň nesplňuje daná kritéria pro možné oddělené zpracovávání potravin (viz Obrázek 3. 10., Obrázek 3. 11. a Obrázek 3. 12.)



Obrázek 3. 10. Zařízení kuchyně (Zdroj: vlastní zdroj)



Obrázek 3. 11. Zařízení kuchyně
(Zdroj: vlastní zdroj)



Obrázek 3. 12. Zařízení kuchyně
(Zdroj: vlastní zdroj)

3.5.1.3 Provozní hygiena a úklid

Pro zajištění provozní hygieny je nutné udržovat provozovnu v naprostém pořádku. Úklid se provádí vlhkou cestou, proto musí být podlahy rovné, u varných kotlů a smažicích pánví sběrné kanálky kryté kovovými rošty. Podle vyhlášky musí mít pro úklid zařízení úklidovou komoru s přívodem tekoucí pitné vody teplé užitkové vody s výlevkou a policí nebo skříňkou na čistící a mycí prostředky. Úklid by se měl provádět podle sanitárního řádu zpracovaného jídelnou spolu s provozním řádem.

Při skladování, hrubé přípravě, výrobě, výdeji i konzumaci pokrmů vzniká kuchyňský odpad. Nádoby na něj musí být s víkem, pravidelně myté a řádně označené. Pokud by se neodvážel denně, zřizuje se navíc chlazený sklad odpadků.

Ohledně provozní hygieny, středoškolská jídelna požadavkům na úklidový kout vyhovuje. Co se týče odpadů, doposud v tak velké míře nevznikaly, protože odpad vznikal pouze expedicí a konzumací jídla. Jeho řešení mají v kompetenci zaměstnankyně jídelny poskytující stravu.

3.5.1.4 Šatna a denní místnost

V rámci vytváření hygienických podmínek pro zdravotně nezávadnou přípravu pokrmů mají šatny a umývárny pro pracovníky v gastronomii velký význam. Šatna musí odpovídat svou kapacitou počtu pracovníků a být udržovaná v naprosté čistotě. Skříňky by měly být dvoudílné pro možnost odděleného uložení pracovního a civilního oblečení. Denní místnost, umývárny, záchody i hygienické kabiny žen jsou

podrobně popsány ve výše zmíněné vyhlášce o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

Šatna a denní místnost v oderské jídelně blíže řešeny prozatím nejsou. K využití jsou prostory domova mládeže. Pro zrealizování navrhované změny by se musely vybudovat pro nutnost zvýšení počtu zaměstnanců. Umývárny i záchody jsou místnosti, které už i výdejna musela mít a jsou řešeny v rámci propojení školní budovy s jídelnou. Využívá se tedy záchodů a umývárny v přízemí školy.⁷⁵

4 KONCEPT REALIZACE PROVOZU ŠKOLNÍ JÍDELNY

Za předpokladu, že by se našel vhodný soukromý podnikatel a investor zapálený pro tento plán, třeba i v jedné osobě, pak by se dala změna realizovat.

Skýtají se zde, kromě obrovských vynaložení na celkovou přestavbu školní kuchyně, totiž i mnohé výhody a možnosti jak zrekonstruovanou jídelnu využít.

4.1 Analýza podnikatelského prostředí

Marketingová analýza zkoumá vývoj situace na trhu v časových horizontech. Zaobírá se dosavadním vývojem, současným stavem a odhadem do budoucna. Její výsledky pak určují schopnosti, jedinečnosti zkoumaného subjektu a může posloužit pro stanovení si marketingových cílů, strategií a plánů.

Pro zjištění potřebných informací jak pro již zmíněnou marketingovou analýzu, ale také pro názor ohledně konceptu možné přestavby výdejny ve vývařovnu, zjištění struktury stravování a stanovení spokojenosti se současným řešením celodenní stravy na domově mládeže, byl proveden průzkum pomocí dotazníků, který byl následně vyhodnocen.

Metody pro vyhodnocení dané podnikatelské příležitosti jsou samozřejmě mnohé. Za ty nejznámější zmiňme PEST analýzu a SWOT analýzu. Vzhledem k tomuto konceptu bude přínosnější SWOT analýza. Je možné tak určit postavení na trhu jídelny, kterou domov mládeže využívá a zároveň zjistit,

⁷⁵ SEDLÁČKOVÁ, Hana a Pavel OTROUPAL. *Technologie přípravy pokrmů* 1. 3. vyd. Praha: Fortuna, 2004. 88 s. ISBN 80-7168-912-2.

na co by si potenciálně nově založená jídelna měla dát pozor a v kterých oblastech zabrat, aby se na trhu ujala.

4.1.1 SWOT analýza - charakteristika

Samotný název SWOT analýzy je odvozen od počátečních písmen anglických slov **S**trenghths (silné stránky), **W**eaknessess (slabé stránky), **O**pportunities (příležitosti) a **T**hreats (hrozby), viz Obrázek 4. 12.



Obrázek 4. 1. SWOT analýza (Zdroj:

<http://www.sunmarketing.cz/nastroje/slovník/swot-analyza>)

Podnikatelské prostředí jako takové, se skládá ze dvou základních prostředí. Jedná se o mikroprostředí a makroprostředí, ty dohromady tvoří celou strukturu. Do SWOT analýzy se dá zařadit i analýza konkurence, protože může ukázat, jak si vedou naši protivníci na trhu. I díky těmto poznatkům se pak dá tvořit vlastní strategie. Toho se dá využít příkladně v tomto konkrétním zkoumání (analýzou konkurenční jídelny se určí, jak by měla marketingově postupovat jídelna, která má v plánu se na trh zařadit).

4.1.1.1 Mikroprostředí

Mikroprostředím se rozumí vše, co se týká vnitřní struktury firmy, v tomto případě školní jídelny. Tak jako se mikroekonomie zabývá vnitřními systémy firmy, mikroprostředí charakterizuje dění a probíhající procesy uvnitř zkoumaného objektu. Proto se zde řadí silné a slabé stránky organizace – dalo by se říci, první dvě

písmena SWOT analýzy. Je důležité zjistit, co k těmto stránkám patří, aby se mohly silné stránky vyzvednout (reklama) a slabé naopak potlačit a snažit se je odstranit (nespokojenost). Na mikroprostředí mají vliv dodavatelé, marketingoví zprostředkovatelé, veřejnost, zákazníci a konkurenti.

- Silné stránky mohou představovat unikátní nebo odlišné služby, jedinečné know-how, technologie, výrobní procesy a postupy, které mají oproti konkurenci výhodu. Také se zde mohou řadit finanční síla a zdraví organizace. Jak už bylo řečeno, silných stránek by měla organizace využít a maximalizovat je.
- Mezi slabé stránky se může řadit nízká produktivita na úkor vysokých nákladů, nedostatečné odlišení v rámci konkurence, neefektivní poskytování služeb, nesprávné marketingové strategie. Na rozdíl od silných stránek, ty slabé by se měl daný subjekt snažit vylepšit, nebo je alespoň minimalizovat.

4.1.1.2 Makroprostředí

Do makroprostředí by se zařadila zbývající dvě písmena, čili poslední dvě slova analýzy, kterými jsou příležitosti a hrozby. Díky jejich globálnímu venkovnímu působení, je těžší je ovlivnit. Jsou takřka nekontrolovatelné, proto je důležité je přijmout a chovat se podle nich. A právě schopnost se jim přizpůsobit tvoří organizaci atraktivní nebo naopak. Ukazatele zkoumané v makroprostředí jsou demografické prostředí, ekonomické, přírodní, technologické, politické a kulturní prostředí.

- Skutečnosti, které by teoreticky mohly zvýšit poptávku, lépe uspokojit zákazníky nebo přinést firmě úspěch nazýváme příležitostmi. Jsou to zejména již zmiňované demografické změny, hospodářské klima, trh a technologie (využití nových trhů, distribučních cest, segmentů trhu, partnerství a dalších možností se naskýtajících). V případě příležitostí by se je opět firma měla snažit zvyšovat a snažit se využít možností k odlišení se od konkurence.
- Událostem, které by mohly poptávku snížit nebo způsobit nespokojenost zákazníků, se říká hrozby. Škody a hrozby, kterým by mohla organizace v budoucnu čelit, by měla odhadnout s předstihem, než se tak stane. Jedná se o aktivitu konkurence, politiku, legislativu, ale také demografické

změny se mohou pro podnikatelský subjekt stát negativními. Některým hrozbám však firma podlehně i bez vlastního přičinění (zásahy státu do ekonomiky).^{76 77}

4.2 Metodika práce

Ke splnění cílů bakalářské práce bylo využito metody primární analýzy, součástí které je vytvořený a vyhodnocený dotazník.

Metody sekundární analýzy, kde bylo využito sekundárních dat (interní zdroje jako je např. vnitřní řád, vlastní almanach SPgŠ a SZŠ sv. Anežky České a dále také internetové zdroje).

Metody introspektivní, umožněné díky mé matce, sedm let zaměstnané vychovatelce ve zkoumané organizaci a mé sestře, taktéž zaměstnané na domově mládeže, coby první rok jako vychovatelka. Třetím zdrojem mi byla má další sestra, která na SPgŠ a SZŠ sv. Anežky České v Odrách studuje, a je na DM ubytovaná, tudíž celodenní stravu pobírá.

V neposlední řadě byla použita SWOT analýza, ve které jsou zpracovány získané informace. Podává informace o silných a slabých stránkách jídelny současné a o příležitostech a hrozbách plynoucích pro jídelnu potenciální.⁷⁸

4.3 Výsledky práce a závěry

4.3.1 Dotazník

Průzkum byl zpracován pomocí kvantitativního výzkumu. Metodou pro sběr dat byl zvolen dotazník, který byl rozdán studentům i zaměstnancům Střední pedagogické školy a Střední zdravotnické školy svaté Anežky České v Odrách. Ti pro tuto práci tvořili výzkumný soubor šetření. Celkem bylo rozdáno 150 dotazníků (100 %) a z toho jich do výzkumného souboru bylo zařazeno 136 (90,7 %) vrácených a správně vyplněných dotazníků. Úbytek čtrnácti dotazníků byl způsoben

⁷⁶ FORET, Miroslav. *Marketing pro začátečníky*. Brno: Computer Press, a. s., 2008. 160 s. ISBN 978-80-251-1942-6.

⁷⁷ KOTLER, Philip a kol. *Moderní marketing. 4. evropské vydání*. Praha: Grada, 2007. 1048 s. ISBN 978-80-247-1545-2.

⁷⁸ ČIHOVSKÝ, Jaroslav. *Sociologický výzkum: studijní text pro posluchače FTK UP*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2006.

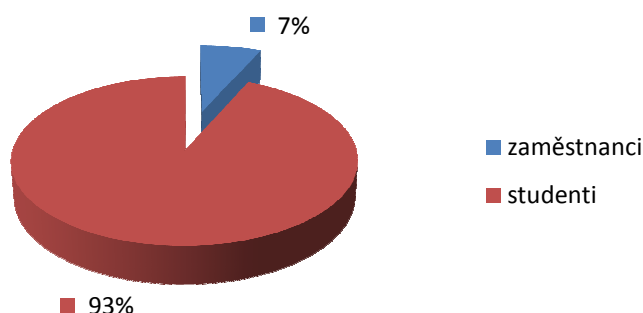
znehodnocením šesti dotazníků odpověďmi, které se navzájem vylučovaly, a zbývajících osm se vrátilo od zaměstnanců školy nevyplněných.

Dotazník byl anonymní a skládal se z deseti otázek (viz Příloha č. 1). Pro všechny respondenty bylo v dotazníku šest společných otázek. Jedna z otázek byla určena jen pro ty, kteří na Domově mládeže při Střední pedagogické škole a Střední zdravotnické škole svaté Anežky České nejsou ubytovaní a zbýající tři otázky zas jen pro ty ubytované.

Šest z nich bylo uzavřených, kde měli respondenti vybrat vždy jen jednu nejvhodnější odpověď. Dvě otázky byly rozdělené na uzavřenou a otevřenou možnost, u které měli uvést vlastními slovy důvod. Jedna z otázek byla kombinovaná. Respondenti měli za úkol vybrat nejvhodnější možnost a ještě u ní konkrétně uvést příklad. A jedna z otázek pro ubytované byla otevřená.

Pro lepší přehlednost byly výsledky výzkumu zpracovány do grafů. Ke každé otázce z dotazníku je přiřazen graf a krátký komentář k daným výsledkům.

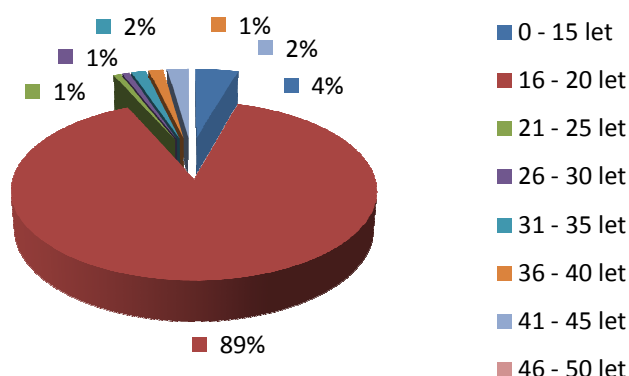
1. Jste zaměstnancem / studentem této školy?



Graf 4. 1. Zobrazení odpovědi č. 1 (Zdroj: Vlastní výzkum)

Do výzkumu bylo zařazeno celkem 136 dotazníků, z toho jich bylo 127 vyplněno studenty a 9 zaměstnanci školy (viz Graf 4. 1.).

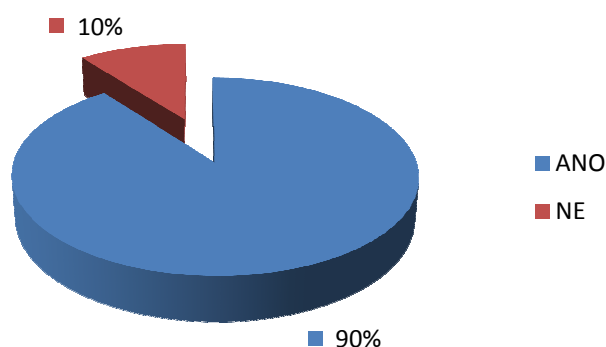
2. Zakroužkujte svou věkovou skupinu.



Graf 4. 2. Zobrazení odpovědi č. 2 (Zdroj: Vlastní výzkum)

Většinu respondentů, kteří tento dotazník vyplňovali, tvořili studenti ve věkové skupině od šestnácti do dvaceti let, a to 121. 9 studentů bylo ve věku do patnácti let a zaměstnanci školy tvořili zbytek. Věková skupina 21 – 25 let i 26 – 30 let byla zastoupena v každé po jednom respondentu. Po dvou odpovídajících zaměstnancích měla věková rozmezí 31 – 35 let a 36 – 40 let a 3 z odpovídajících zaměstnanců měli 41 – 45 let (viz Graf 4. 2.).

3. Obědváte během pracovního týdne (pondělí – pátek) teplá jídla?

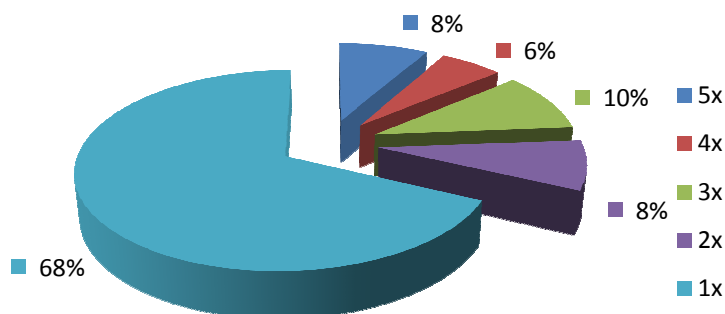


Graf 4. 3. Zobrazení odpovědi č. 3 (Zdroj: Vlastní výzkum)

Tímto grafem se ukázalo, že většina respondentů během pracovního týdne teplá jídla jí. Z celkového počtu neobědvá teplé pokrmy pouze 14 odpovídajících. Když by se data rozdělila podrobněji na studenty a zaměstnance, pak by vyšlo

najevo, že všech 9 odpovídajících zaměstnanců teplá jídla jí. Ze studentů se k teplému obědu dostane 89 % (viz Graf 4. 3.).

4. a) Pokud ano, kolikrát do týdne?



Graf 4. 4. Zobrazení odpovědi č. 4 (Zdroj: Vlastní výzkum)

122 účastníků podílejících se na vyplňování dotazníku, kteří odpověděli u předešlé otázky, že teplá jídla jí, měli jejich počet během školního týdne zkonkretizovat. Každý den konzumuje teplý oběd pouze 10 z dotazovaných. 7 respondentů se teple stravuje čtyřikrát týdně, 12 třikrát, 10 pětkrát a jen jednou týdně mívá teplé jídlo až 83 odpovídajících (viz Graf 4. 4.).

b) Pokud ne, proč?

Důvody 14 účastníků výzkumu, proč nejí během pracovního týdne teplá jídla, byly dvojího rázu – čas nebo chuť. Většinou se však týkaly nedostatku času na konzumaci oběda. Uvedené odpovědi se opakovaly i vícekrát.

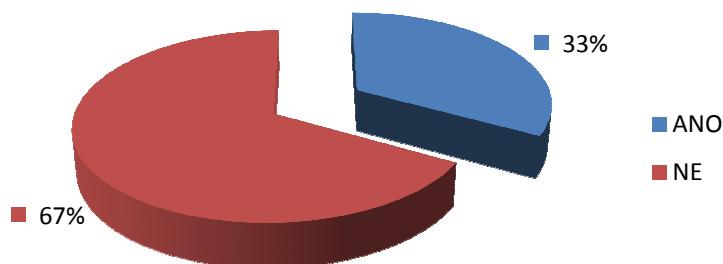
- „Není na to moc času.“
- „Kvůli dojíždění nemám čas.“
- „Nestíhám.“

Důvodem některých bylo i přesvědčení, že ve školní jídelně nevaří dobře, že jim ta jídla nechutnají. Ale i další důvody uvedené níže.

- „Jsou nechutné, jsem vegetarián a v každém jídle je maso.“
- „Nemívám hlad.“
- „Nechci.“

- „Nikdo mi nevaří a mně se nechce.“
- „Nosím si vlastní obědy (studené).“

5. Jste ubytovaní na DM při SPgŠ a SZŠ sv. Anežky České?

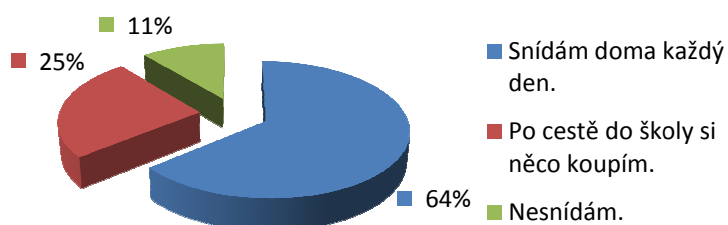


Graf 4. 5. Zobrazení odpovědi č. 5 (Zdroj: Vlastní výzkum)

Na Domově mládeže při SPgŠ a SZŠ sv. Anežky České jsou z výzkumného souboru ubytovaní pouze studenti, nikoliv zaměstnanci. Těch, kteří se zapojili do šetření, bylo 45 (z celkových 67 ubytovaných studentů). Zbývající zainteresovaní studenti spolu se zaměstnanci vytvořili většinu (91 osob), která na internátě ubytovaná není (viz Graf 4. 5.).

6. Stravování během školních dnů neubytovaných na DM.

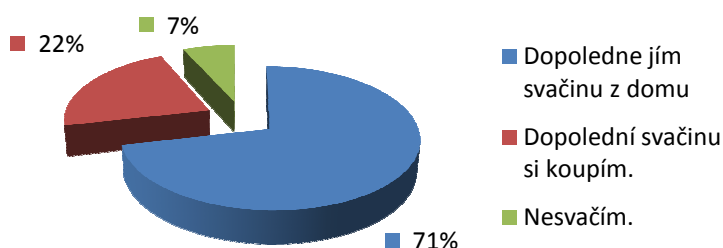
Snídaně



Graf 4. 6. Zobrazení dílčí odpovědi č. 6 (Zdroj: Vlastní výzkum)

Každý den doma snídá 44 respondentů, z toho 7 zaměstnanců a 37 studentů. Nejčastější snídaní uváděnou v dotazníku bylo pečivo se sýrem, šunkou či marmeládou, cereálie s mlékem a jogurt s ovocem. 22 odpovídajících si snídani kupuje po cestě do školy, a to zbývajících 2 zaměstnanci a 20 studentů. Většinou si kupují pečivo a salát, sýr nebo paštiku. 25 studentů ráno nesnídá (viz Graf 4. 6).

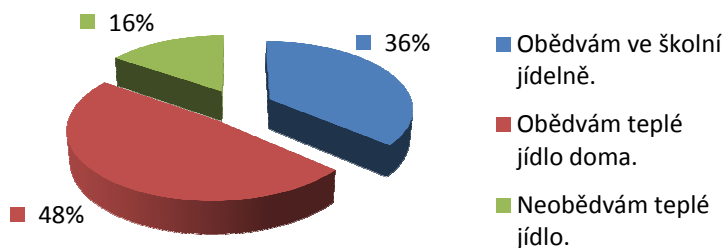
Dopolední svačina



Graf 4. 7. Zobrazení dílčí odpovědi č. 6 (Zdroj: Vlastní výzkum)

Dopolední svačinu si doma připravuje 65 odpovídajících osob - 7 zaměstnanců a 58 studentů jídává ve škole domácí jídlo. Žádný ze zaměstnanců si svačinu nekupuje. Část grafu, která tuto možnost znázorňuje, pojímá odpovědi 20 studentů. Dopolední svačina se co do skladby od snídaně vcelku neliší. Snad jen cereálie s mlékem nahrazuje, v odpovědích čteněji vyskytované, sladké pečivo (viz Graf 4. 7.).

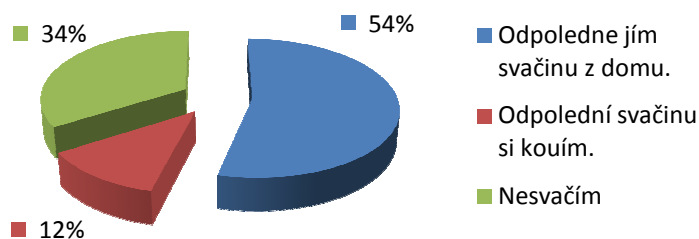
Oběd



Graf 4. 8. Zobrazení dílčí odpovědi č. 6 (Zdroj: Vlastní výzkum)

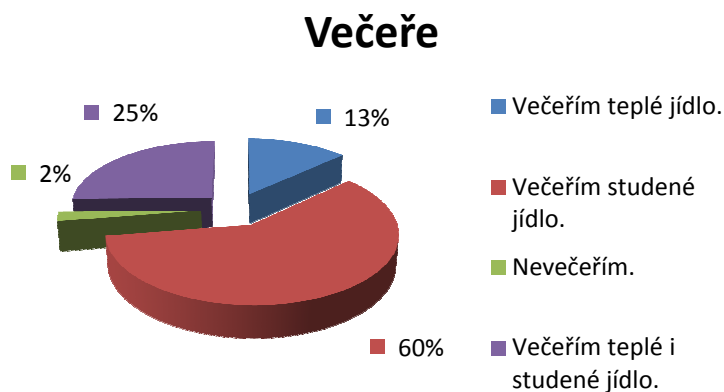
Tento graf znázorňuje, že téměř polovina nebytovaných respondentů obědvá doma. Necelou polovinu grafu tvoří 40 studentů a 4 zaměstnanci školy. Mezi odpověďmi, co si nejčastěji těchto 44 osob připravuje na oběd nebo ho už připravený konzumují (což dokazuje naprostá většina odpovědí typu: „mamka nejčastěji vaří...“), se objevovala jídla jako brambory s různými druhy masa, těstoviny a knedlíky s omáčkami a kuře na různé způsoby. O polévce jako součásti oběda se nikdo z dotazovaných nezmínil. Školní jídelny navštěvuje celkem 33 dotazovaných tvořených 5 zaměstnanci a 28 studenty. 14 nebytovaných studentů teplé jídlo vůbec neobědvá. Jak už bylo zmíněno dříve, u většiny z nich je důvodem nedostačující čas na oběd kvůli dojíždění (viz Graf 4. 8.).

Odpolední svačina



Graf 4. 9. Zobrazení dílčí odpovědi č. 6 (Zdroj: Vlastní výzkum)

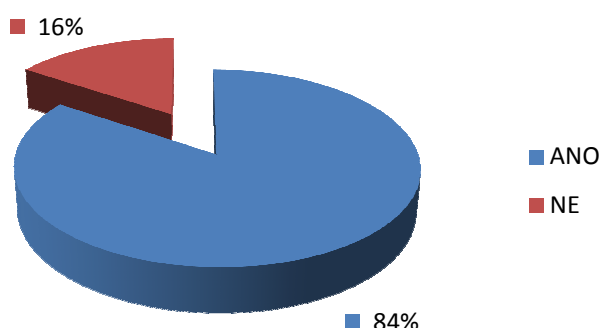
Odpolední svačinu si více než polovina těch, co dotazník vyplňovali, připravuje doma. Domácí svačinu jí 5 zaměstnanců a 44 studentů, tzn. celkem 49 respondentů. Nejednou se v odpovědích objevilo ovoce. Další varianty odpolední svačiny nebyly nijak překvapivé, opět značný výskyt pečiva se sýrem a konzumace jogurtů. Do obchodu si pro svačinu na odpoledne zajde 11 lidí, z toho 3 zaměstnanci a 8 studentů. I ti si nejčastěji kupují pečivo, jogurty, ovoce a zeleninu. Odpolední svačina chybí v denním jídelním lístku 30 studentů a jednoho ze zaměstnanců (viz Graf 4. 9.).



Graf 4. 10. Zobrazení dílčí odpovědi č. 6 (Zdroj: Vlastní výzkum)

Favoritem je jednoznačně studená večeře. Pro tu se každý den rozhoduje 54 osob. 48 studentů a 6 zaměstnanců. Zatímco teplé jídlo na večeři preferuje jen 12 studentů a žádný ze zaměstnanců. V dotazníku je u této podotázky výběr ze tří možností: „*Večeřím teplé jídlo. / Večeřím studené jídlo. / Nevečeřím.*“. Ale opět se objevily dotazníky s více než jednou možnou odpovědí, proto je výsledek průzkumu v grafu zobrazen. A to i přes chybějící možnost této varianty v dotazníku. Přesná čtvrtina tázaných, 23 nebytovaných účastníků šetření, večeří jak teplá, tak i studená jídla. Tuto skupinu tvoří 3 zaměstnanci a 20 studentů. K večeři si odpovídající nejčastěji vybírají chleba se sýrem a zeleninou, tak celkově pečivo se salámem či šunkou, párky a jogurty. Teplé večeře se nijak extrémně neliší od nejčastěji konzumovaných obědů. Jen rýže se objevuje v přílohách častěji (viz Graf 4. 10.).

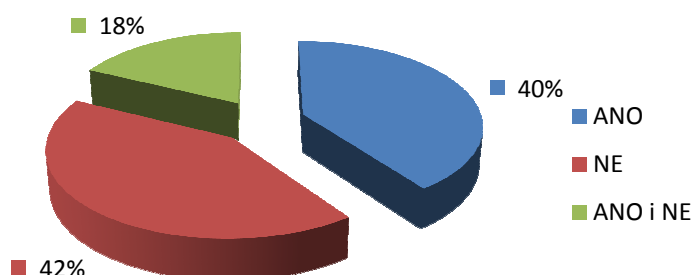
7. Odebíráte celodenní stravu?



Graf 4. 11. Zobrazení odpovědi č. 7 (Zdroj: Vlastní výzkum)

Ze 45 ubytovaných studentů celodenní stravu odebírá 38. 7 zbylých, kteří odpověděli ne, měli napsat, jaké jídlo nejí. Z průzkumu vyplývá, že 3 z nich neodebírají večeře (viz Graf 4. 11.) Zejména, když jsou studené. Jeden z respondentů uvedl, že nejí snídaně a večeře. Jiný obědy a další si odhlašuje sladká jídla. Důvod posledního neodebírajícího zněl: „Z důvodu nesnášenlivosti na více potravin.“

8. Jste spokojeni s dosavadní spoluprací s jídelnou ZŠ Komenského?



Graf 4. 12. Zobrazení odpovědi č. 8 (Zdroj: Vlastní výzkum)

I přes možnost výběru mezi ANO a NE, 8 dotazových zakroužkovalo obě možné odpovědi. Proto je třetí možnost v grafu ztvárněna, i když mezi původním výběrem na osmou otázku v dotazníku není (viz Graf 4. 12.).

9. a) Pokud ano, co Vám vyhovuje?

Devátá otázka plynule navazovala na tu předešlou. Zde jsou uvedeny některé z odpovědí na tuto otevřenou otázku:

- „Snídaně a některé studené večeře.“;
- „Velmi dobrá spolupráce.“;
- „Vyhovující jídla, jsou teplá a dobrá.“;
- „To, že je vždy polévka, hlavní jídlo a nějaký kompot nebo ovoce.“;
- „Zdravé jídlo a celodenní strava.“;
- „Vyhovuje mi vyvážené jídlo.“;
- „Vyhovuje mi, že jsou večeře na ZŠ, to nás donutí jít se projít.“
- „Jednoduchost odhlášení jídla, čipy a dvakrát týdně výběr ze dvou jídel“.

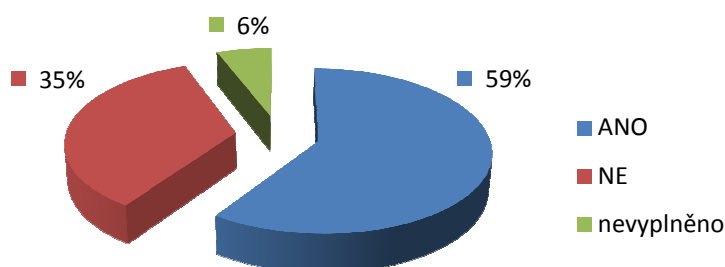
Nejčastěji vyskytovaná odpověď se týkala zdravého a chutného jídla, které školní jídelna připravuje.

b) Pokud ne, co Vám vadí?

- „Večeře, stále se opakující svačiny, chtělo by to změnu.“;
- „Všechno, moc dobře tu nevaří.“;
- „Některé potraviny (brambory, nudle) jsou buď syrové nebo rozvařené.“;
- „Málo zeleniny a ovoce.“;
- „Bylo by lepší, kdyby se vařilo přímo u nás.“ (myšleno na DM);
- „Je to daleko a některá jídla se nedají jíst.“;
- „Zařazování jídel, které nikdo nejí do jídelního lístku.“;
- „Vadí mi malé porce a docházení na ZŠ Komenského.“;
- „Možnost výběru z více jídel jen ve středu a pátku.“;
- „Stálost pomazánek, ocenila bych obyčejnou šunku nebo sýr.“.

Paradoxně s výsledkem nejčastějších tvrzení, co respondentům vyhovuje na spolupráci se školní jídelnou při ZŠ Komenského, je důvod nespokojenosti s ní totožný. Nejvyskytovanější odpovědí bylo, že se jídla připravovaná školní jídelnou nedají jíst. Potvrzením je další, rozporuplná výpověď o možnosti výběru jídel. Jedni to berou jako kladné, druhí za nedostačující. Nejinak je tomu v případě vzdálenosti jídelny, kam si strávníci pro večeře a snídaně musí chodit pěšky.

10. Přivítali byste, kdyby mělo DM vlastní vývařovnu?



Graf 4. 13. Zobrazení odpovědi č. 10 (Zdroj: Vlastní výzkum)

Kdyby se mělo rozhodnout o realizaci zahájení provozu školní jídelny – vývařovny na domově mládeže, pro by bylo 8 zaměstnanců a 73 studentů, z toho 39 ubytovaných a 34 dojíždějících, místních nebo bydlicích na privatě. Těchto 81 respondentů by vlastní vývařovnu DM přivítalo. Oponenty by jim bylo 47 odpovídajících (1 z dotazovaných zaměstnanců, 40 studentů přespolečných a jen 6 ubytovaných). Zbývajících 8 neubytovaných studentů by nevědělo, jestli mají souhlasit nebo být proti. Nechali otázku v dotazníku prázdnou nebo označili obě možnosti (viz Graf 4. 13.).

4.3.1.1 Vyhodnocení

Nejčetnější skupinou zúčastněnou při vyplňování dotazníků tvořili denně docházející studenti ve věku 15 – 20 let. Dle výsledků šetření se dá tvrdit, že většina respondentů během školního týdne jí k obědu teplá jídla, a to alespoň jednou od pondělí do pátku. Výzkumnou skupinu tvořila přibližně třetina studentů ubytovaných na domově mládeže, z nichž téměř všichni odebírají celodenní stravu a ostatní do školy dojíždí, chodí pěšky nebo jsou ubytováni na privatech.

Zbývajících dotazovaných odpovídali na skladbu pokrmů během školního dne a dá se usoudit následující:

- téměř 90% odpovídajících snídá každý den, nejčastěji pečivo se sýrem či šunkou;
- pouze necelých 10% studentů nekonzumuje přesnídávku (dopolední svačinu), přičemž zbylá většina nejčastěji jí totéž co na snídani, popřípadě sladké pečivo;
- z dojíždějících a docházejících studentů a zaměstnanců školy skoro polovina obědvá doma teplé jídlo, které nejběžněji představují brambory s masem;
- dopolední svačinu třetina odpovídajících vůbec nemá a více než polovina svačí doma, z větší části pečivo a jogurty;
- pouhá 2% dotazovaných nevečeří, zbývajících procenta zabírají ti, co večeří teplá a studená jídla, přičemž studeným večeřím dávají přednost (chleba se sýrem a zeleninou, párky).

Pro ubytované se naskýtal otázka jiná, ohledně spokojenosti se zajištěným celodenním stravováním skrze Školní jídelnu při ZŠ Komenského. Odpovědi byly

téměř vyrovnané, 40:42 procentům, zbývajících necelých 20% je s jídelnou spokojeno i nespokojeno. Nejčastěji objevenou odpovědí ohledně spokojenosti byla chvála na dobrou, zdravou a vyváženou stravu. V důvodech, co jim na spolupráci vadí, uváděli zvláště malé množství zeleniny a ovoce, často opakovaná jídla a umístění jídelny mimo prostory školy a DM.

Konečným závěrem celého dotazníkového šetření by se dala označit data, která z konaného výzkumu vykazují, že z řad studentů a zaměstnanců školy by pro realizaci provozu vlastní školní jídelny zvedlo ruku téměř 60%. Na tomto čísle se podílí 87% ubytovaných, 41% neubytovaných studentů a 89% zaměstnanců školy, přičemž tato procenta jsou odpočítána od 100% zúčastněných v jednotlivých skupinách.

4.3.2 SWOT analýza - aplikace

Při sestavování SWOT analýzy obou jídelen bylo použito dotazníku vyhodnoceného výše, výsledky analýzy sekundárních dat i zprostředkované introspektivní metody.

Mezi silné stránky stávajícího systému, kterých by se mělo v budoucnu nové stravovací zařízení snažit dosáhnout, ne-li je předčit, patří:

- zaběhnutá organizace s dlouholetou tradicí;
- systém pracovníky školní jídelny vytvořený a jim vyhovující;
- široký rozsah nabízených služeb (poskytování obědů studentům a zaměstnancům ZŠ, důchodcům i dalším cizím strávnickům, zajišťování obědů i celodenní stravy studentům a zaměstnancům středních škol);
- moderně vybavená kuchyně odpovídající veškerým hygienickým, technologickým i dalším předpisům;
- zkušenost se školním stravováním díky mnohaleté praxi;
- nabídka dvou druhů jídel;
- spokojenost strávníků s pestrou, zdravou a vyváženou stravou;
- příprava stravy z kvalitních čerstvých surovin;
- zavedený čipový systém pro zvolení možnosti při výběru mezi danými jídly, pro objednávání a odhlašování pokrmů;
- vstřícný a milý personál jídelny.

Slabými stránkami smluvené školní jídelny, ze kterých by si měla vzít budoucí jídelna příklad a vyhnout se jim, jsou tyto:

- neposkytování dvou druhů jídla více než dvakrát týdně;
- nerozvážení obědů až do domu (např. pro starší a nemohoucí obyvatele);
- omezení finančních prostředků na další rozvoj;
- malá propagace jídelny (ve srovnání s konkurenční ŠJ při ZŠ Pohořské);
- omezení kreativity v rámci tvorby jídelníčku legislativními předpisy (spotřební koš, finanční limity);
- odbyté studené večeře pro internátní strážníky dostávané už při obědě;
- vzdálenost jídelny od DM;
- každodenní dovážení a tím ohrožení kvality jídla;
- nekompatibilita čipového systému na DM a v jídelně na Komenského ulici;
- vypuštění odpolední svačiny z celodenní stravy;
- nespokojenost strážníků s opakujícími se pokrmy, rozvařenými přílohami a malými porcemi.

Příležitosti, které se s novým začátkem, zrekonstruovanou jídelnou naskýtají, je hned několik:

- zřízení živnostenského oprávnění *hostinská činnost* by umožnila stravování cizích strážníků v době před výdejními časy pro studenty a zaměstnance, které jsou vymezeny konci vyučovacích hodin (jídlnosiče, rozvoz, konzumace v jídelně);
- na předešlé navazující cateringová činnost, příprava oslav a rautů (za předpokladu výjezdu do místa konání);
- možnost zajištění vlastního stravování pro hosty během akcí pořádaných školou (každoroční Celostátní přehlídka církevních škol);
- dva druhy jídel k výběru každý den;
- pondělní snídaně pro dojíždějící na internát už v neděli;
- větší propagace, reklamní letáčky;
- doplňková činnost – specializované obědy (krabičkové menu, Fitness Food Menu atd.);

- pořádání sportovních (tělocvična na DM, pět minut vzdálená nová městská hala) a duchovních (kaple v areálu školy) soustředění po domluvě s vedením školy a využití DM k ubytování;
- a další možnosti využití prostor kuchyně k rozšíření působnosti na trhu.

I přes nádhernou vidinu příležitostí, jak nejlépe započít svou činnost a využít možnosti doposud nevyužitých tržních míst, visí nad tímto záměrem i několik hrozeb:

- konkurence v podobě zaběhnutých dvou školních jídelen, restaurací a dalších zprostředkovatelů, kteří vozí obědy lidem přímo domů;
- nezkušenost v oblasti školního stravování;
- ekonomická hrozba vzniklá díky nezaměstnanosti, vázanosti na finanční limity a snižující se finanční dotace;
- přílišné peněžní výdaje na rekonstrukci a vybavení vývařovny samotné;
- špatná pověst školního stravování a vybíravost strážníků (zvláště studentů);
- úbytek populace a tím i úbytek strážníků.

4.4 Doporučení

Jak z průzkumu pomocí dotazníků, tak analyzováním současné situace a možností do budoucna vyplývá, že by o školní jídelnu byl zájem a dokonce by se našlo i další uplatnění kromě základní výživové funkce školního stravování pro studenty.

Velký potenciál se skrývá v cateringu, dosud v okolí neprovozovaném. Příprava jídel, popřípadě míšených nápojů (koktejlů), zajištění expedice a obsluhy pro rodinné oslavy, firemní večírky, nebo dokonce i svatební hostiny. Školní kuchyně by byla tím pádem přes týden využívána pro vaření obědů a celodenní stravy pro školu, a během víkendů a prázdnin by nezůstávala nevyužitá.

Dalším doporučením, kde by na trhu bylo vhodné zaujmout místo, je již v příležitostech SWOT analýzy uvedená speciální strava. Ať už formou krabičkové diety nebo ve stylu Fitness Food Menu. Což je speciálně nutričně vyvážené pětibodové menu, které je zabalené v ochranném potravinářském obalu a dovážené přímo domů každý den.⁷⁹

Jak už bylo popsáno výše, příležitostí je hodně, jen je třeba nějakou ve správný čas chytit, zpracovat ji a uskutečnit. A myslet při tom na hrozby, které právě v Odrách ztělesňují konkurenční zaběhnuté a v povědomí zdejších obyvatel zafixované školní jídelny.

⁷⁹ <http://www.ffmenu.cz/>

5 Závěr

Cílem této bakalářské práce byly charakteristika gastronomie a školního stravování, vlastní návrh realizace provozu školní jídelny podložený zvoleným výzkumem (dotazník) a analýzou (SWOT analýza) a z něho vyplývající doporučení.

V teoretické části v prvních kapitolách je popsána gastronomie, její význam a charakteristika a další pojmy s ní spojené. Právě v rámci těchto gastronomických pojmů se v jednotlivých kapitolách nachází přiblížení pohostinství, gastronomických pravidel, vysvětlení rozdílu mezi stolováním a stolničením a stručné popsání technologie přípravy pokrmů.

Třetí kapitola je zaměřena na objekt školní jídelny. Postupně je v tomto oddílu charakterizováno společné stravování a jeho součást, školní stravování, je i dále rozvedeno. Podkapitoly se postupně zabývají historií školního stravování, jeho významem a funkcí, legislativou, hygienickými a dalšími předpisy (HACCP, receptury a normy) a kontrolním systémem školního stravování. Podrobněji se pak část věnuje zkoumané školní jídelně, její lokalizaci, historii budovy školy, ve které se jídelna nachází a charakteristice současného stavu. Následují hygienické požadavky v gastronomické výrobě nutné pro realizaci přestavby školní výdejny ve vývařovnu, které se již svými doporučeními aplikace na současný stav řadí do části praktické.

V předposlední části je prakticky rozvedená analýza podnikatelského prostředí pro koncepci realizace provozu školní jídelny. Stručné vysvětlení SWOT analýzy předchází metodice bakalářské práce a doporučení příležitostí k využití.

V úplném závěru jsou k dispozici seznamy zkratk, příloh, použitých tabulek, obrázků a grafů, literárních, internetových a dalších zdrojů a prohlášení o využití výsledků bakalářské práce.

Při vypracovávání této práce bylo čerpáno hlavně z internetových a knižních zdrojů. Ústních zdrojů vylo využito zejména u introspektivní metody, která byla součástí výzkumu pro realizaci teoretické části této práce.

Seznam použitých zdrojů

Knižní zdroje

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *O labužnictví: Fyziologie chuti*. Praha: Lidové noviny, 1994. 347 s. ISBN 80-7106-111-5.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *Physiologie du goût*. Paris: Charpentier Libraire-Éditeur, 1842. 476 s.

COLLIN, Peter Hodgson. *Dictionary of Hotels, Tourism and Catering Management*. Teddington: Peter Collin Publishing, 1994. 275 s. ISBN 0-948549-40-8.

ČIHOVSKÝ, Jaroslav. *Sociologický výzkum: studijní text pro posluchače FTK UP*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, 2006.

FIALOVÁ, Juliana Anna. *Stolování a prostírání*. Praha: Práce, 1967. 31 s.

FORET, Miroslav. *Marketing pro začátečníky*. Brno: Computer Press, a. s., 2008. 160 s. ISBN 978-80-251-1942-6.

HESKOVÁ, Marie. *Cestovní ruch pro vyšší odborné a vysoké školy*. 2. vyd. Praha: Fortuna, 2010. ISBN 978-80-7373-107-6.

HORNER, Susan a John SWARBROOKE. *Cestovní ruch, ubytování a stravování, využití volného času*. Praha: Grada Publishing, 2003. 486 s. ISBN 80-247-0202-9.

JAKUBÍKOVÁ, D., J. JEŽEK a M. PAVLÁK. *Cestovní ruch*. Plzeň: Západočeská univerzita, 1997. 268 s. ISBN 80-7082-185-X.

JAKUBÍKOVÁ, Dagmar. *Marketing v cestovním ruchu: Jak uspět v domácí i světové konkurenci*. 2., aktualizované a rozšířené vyd. Praha: Grada Publishing, 2012. 320 s. ISBN 978-80-247-4209-0.

KOTLER, Philip a kol. *Moderní marketing*. 4. evropské vydání. Praha: Grada, 2007. 1048 s. ISBN 978-80-247-1545-2.

KOTULÁN, Jaroslav a kol. *Zdravotní nauky pro pedagogy*. 2. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2005. 258 s. ISBN 80-210-3844-6.

KŘÍŽEK, Felix a Josef NEUFUS. *Moderní hotelový management*. 2., aktualizované a rozšířené vydání. Praha: Grada Publishing, 224 s. ISBN 978-80-247-4835-1.

MEDLIK, S. *Dictionary of Travel, Tourism and Hospitality*. 3rd edition. London: Routledge, 2003. 288 s. ISBN 0-7506-5650-6.

MLEJNKOVÁ, Lena a kol. *Služby společného stravování*. Praha: VŠE (Oeconomica), 2005. 102 s. ISBN 80-245-0870-2.

NĚMCOVÁ, Marie. *Moderní žena Dokonalý profesní image*. Praha: Grada Publishing, 2006. 176 s. ISBN 80-247-1596-1.

NOVOTNÁ, Lenka. *Školní stravování v ČSSR v letech 1970/71 – 1986/87*. Praha: Ústav školských informací při ministerstvu školství ČSR, 1987. 47 s.

NOVOTNÝ, Martin. *Nové předpisy pro hygienu veřejného stravování*. 3. vyd. Beroun: Newsletter, 2007, 110 s. ISBN 80-7350-050-7.

PÁSKOVÁ, Martina a Josef ZELENKA. *Výkladový slovník cestovního ruchu*. Praha: Ministerstvo pro místní rozvoj, 2002. 448 s. ISBN 978-80-86929-70-5.

REJZEK, Jiří. *Český etymologický slovník*. Voznice: Leda, 2001. 752 s. ISBN 80-85927-85-3.

RYGLOVÁ, K., M. BURIAN a I. VAJČNEROVÁ. *Cestovní ruch – podnikatelské principy a příležitosti v praxi*. Praha: Grada, 2011. 216 s. ISBN 978-80-247-4039-3.

SALAČ, Gustav. *Stolníčení*. 2. vyd. Praha: Fortuna, 2006. 224 s. ISBN 80-7168-752-9.

SEDLÁČKOVÁ, Hana a kolektiv. *Technologie přípravy pokrmů 5*. Praha: Fortuna, 2003. 136+8 s. ISBN 80-7168-863-0.

SEDLÁČKOVÁ, Hana a Pavel OTOUPAL. *Technologie přípravy pokrmů 1*. 3. vyd. Praha: Fortuna, 2004. 88 s. ISBN 80-7168-912-2.

SEDLÁČKOVÁ, Hana. *Technologie pokrmů 3*. Praha: Fortuna, 2004. 96 s. ISBN 80-7168-737-5.

SMETANA, František a Eva KRÁTKÁ. *Podnikání v hotelnictví a gastronomii*. Praha: Fortuna, 2009. ISBN 978-80-7373-054-3.

ŠULCOVÁ, Eva a kol. *Receptury pokrmů pro školní stravování – 1. díl*. Praha: Společnost pro výživu, 2007. ISBN 978-80-239-8910-6.

VOLDŘICH, M., M. JECHOVÁ, J. ČÍHALOVÁ a kol. *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách – část 1*. 2. vyd. Praha: Národní informační středisko pro podporu jakosti, 2007. 76 s. ISBN 80-02-01822-2.

ZIMÁKOVÁ, Blanka. *Food & beverage management*. 2. vyd. Praha: Vykoká škola hotelová v Praze 8, 2007. 146 s. ISBN 978-80-86578-74-3.

Zdroje z odborných časopisů

KUŠIAK, Jan. Co by měl každý vědět o školním stravování. *Výživa a potraviny*. 1995, č. 4, s. 6. ISSN 1211-846X.

OTOUPAL, Pavel a kol. Jak je to se správnou hygienickou a výrobní praxí a kritickými body. *Výživa a potraviny*. 2007, č. 5, s. 49. ISSN 1211-846X.

OTOUPAL, Pavel. Správná praxe V. – osobní hygiena, její nedílná součást. *Výživa a potraviny*. 2008, č. 3, s. 34. ISSN 1211-846X.

ŠEVČÍK, Jan a kol. Školní jídelny z pohledu let jejich existence do současných dnů. *Výživa a potraviny*. 2000, č. 5, s. 75. ISSN 1211-846X.

Internetové zdroje

BERCHOUX, Joseph. *Báseň LaGastronomie ou l'homme des champs à table*.

[online]. Dostupná z:

http://books.google.cz/books?id=zbXKlcjwz2wC&dq=la+gastronomie+ou+l%27homme+des+champs+a+table&hl=cs&source=gbs_navlinks_s

FITNESS FOOD MENU. *Co je to Fitness Food Menu?* [online]. FFMENU [2013].

Dostupné z: <http://www.ffmenu.cz/>

GASTRO ACADEMY. *Poznáte výraz „gastronomia“?* [online]. GASTRO ACADEMY

[1. 7. 2013]. Dostupné z: <http://www.gastroacademy.sk/2013/07/poznate-vyraz-gastronomia/>

GASTRO NEWS. *Diskuse na téma Znalost gastronomie* [online]. GASTRO NEWS

[13. 8. 2003]. Dostupné z: <http://diskuse.gastronews.cz/manazment/znalost-gastronomie>

GASTRO NEWS. *Zákony a vyhlášky: Nařízení EU č. 852/2004* [online]. GASTRO

NEWS [18. 3. 2006]. Dostupné z: <http://zakony.gastronews.cz/zdravi-hygiena/narizeni-eu-c-852-2004>.

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY. *50 let školního*

stravování v České republice [online]. GASTRO NEWS [20. 12. 2013]. Dostupné z:

<http://www.msmt.cz/ministerstvo/novinar/50-let-skolniho-stravovani-v-ceske-republice>

ODRY. *Školství* [online]. Dostupné z: <http://www.odry.cz/skolstvi/os-989>

ODRY. *Základní informace o městě* [online]. Dostupné z:

http://www.odry.cz/zakladni-informace-o-meste/ds-9511/archiv=0&p1=23671&tzv=1&sort=zmena_formalni&sc=ASC

SOU HORKY. *Gastronomická pravidla* [online]. Dostupné z:

<http://www.souhorky.cz/ftp/ucebnice/st/jlgastro/gastropravidla.htm>

SPOLEČNOST PRO VÝŽIVU. *Školní stravování – historie a aktuálně* [online].

SPOLEČNOST PRO VÝŽIVU [1. 9. 2008]. Dostupné z:

<http://www.vyzivaspol.cz/clanky-casopis/skolni-stravovani-historie-a-aktualne.html>

STŘEDNÍ PEDAGOGICKÁ ŠKOLA A STŘEDNÍ ZDRAVOTNICKÁ ŠKOLA SVATÉ ANEŽKY ČESKÉ. *Historie* [online]. Dostupné z: <http://www.cssodry.cz/>

STŘEDNÍ PEDAGOGICKÁ ŠKOLA A STŘEDNÍ ZDRAVOTNICKÁ ŠKOLA SVATÉ ANEŽKY ČESKÉ. *Vnitřní řád* [online]. Dostupné z: <http://www.cssodry.cz/>

ZÁKLADNÍ ŠKOLA, KOMENSKÉHO 6, ODRY. *Jídelna* [online]. Dostupné z: http://komenska.com/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=43&Itemid=62

ZŠ ODRY, POHOŘSKÁ 8, PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE. *Školní jídelna* [online]. Dostupné z: http://www.zsodrypohorska.cz/?clanek=skolni_jidelna

Ostatní zdroje

KRÁL, Tomáš a autorský tým almanachu. *Almanach ke 150. výročí založení a 20. výročí znovuotevření školy*. Odry: Střední pedagogická škola a Střední zdravotnická škola svaté Anežky České, 2011.

KRATOCHVÍL, Filip. *Analýza francouzské gastronomie*. Praha, 2011. Diplomová práce. Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s. r. o.

Předpis č. 258 ze dne 14. července 2000 o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2000, částka 74, s. 3622 – 3662. Dostupný také z: http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/SearchResult.aspx?q=258/2000&typeLaw=zakon&what=Cislo_zakona_smlouvy.

Předpis č. 317/2008 ze dne 1. ledna 2005 - Úplné znění zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), jak vyplývá z pozdějších změn. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2008, částka 103, s. 4826 – 4904. Dostupný také z: http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/SearchResult.aspx?q=103&typeLaw=zakon&what=Cislo_castky. ISSN 1211-1244.

Vyhláška č. 107/2005 ze dne 25. února 2005 o školním stravování. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2005, částka 34, s. 1114 - 1120. Dostupná také z: http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/SearchResult.aspx?q=34&typeLaw=zakon&what=Cislo_castky. ISSN 1211-1244.

Vyhláška č. 137 ze dne 17. března 2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2004, částka 45, s. 1914 – 1947. Dostupná také z: http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/SearchResult.aspx?q=137/2004&typeLaw=zakon&what=Cislo_zakona_smlouvy. ISSN 1211-1244.

Vyhláška č. 38 ze dne 19. ledna 2001 o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmami. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2001, částka 13, s. 672 – 771. Dostupná také z: http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/SearchResult.aspx?q=38/2001&typeLaw=zakon&what=Cislo_zakona_smlouvy. ISSN 1211-1244.

Vyhláška č. 602 ze dne 18. prosince 2006, kterou se mění vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2006, částka 189, s. 7965 – 7967. Dostupná také z: http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/SearchResult.aspx?q=602/2006&typeLaw=zakon&what=Cislo_zakona_smlouvy. ISSN 1211-1244.

Vyhláška č. 84/2005 ze dne 14. února 2005 o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2005, částka 24, s. 667 – 668. Dostupná také z: http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/SearchResult.aspx?q=84/2005&typeLaw=zakon&what=Cislo_zakona_smlouvy. ISSN 1211-1244.

Zákon č. 110/1997 ze dne 24. dubna 1997 o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 1997, částka 38, s. 2178 – 2188. Dostupný také z: http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/SearchResult.aspx?q=110/1997&typeLaw=zakon&what=Cislo_zakona_smlouvy. ISSN 1211-1244.

Zákon č. 258/2000 ze dne 14. července 2000 o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2000, částka 74, s. 3622 – 3660. Dostupný také z: http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/SearchResult.aspx?q=258/2000&typeLaw=zakon&what=Cislo_zakona_smlouvy. ISSN 1211-1244.

Zákon č. 379 ze dne 19. srpna 2005 o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2005, částka 133, s. 7093 – 7101. Dostupný také z: http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/SearchResult.aspx?q=379/2005&typeLaw=zakon&what=Cislo_zakona_smlo_uvy. ISSN 1211-1244.

Seznam zkratek

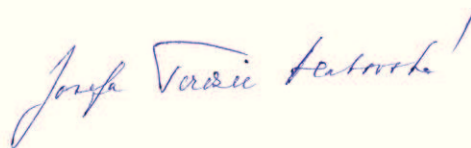
ČR	Česká republika
DM	Domov mládeže
ES	Evropské společenství
HACCP	Analýza nebezpečí a kritické kontrolní body (<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>)
ICMSF	Mezinárodní komise pro mikrobiologické specifikace potravin (<i>International Commission on Microbiological Specifications for Foods</i>)
MŠ	Mateřská škola
NASA	Národní úřad pro letectví a kosmonautiku (<i>National Aeronautics and Space Administration</i>)
PEST analýza	Analýza politicko-právního, ekonomického, sociálně-kulturního a technologického prostředí (<i>Polical, Economic, Social and Technological analysis</i>)
SANCO	Generální ředitelství pro zdraví a spotřebitelé Evropské komise v Bruselu (<i>Santé et Consommateurs</i>)
SPgŠ a SZŠ sv. Anežky České	Střední pedagogická škola a Střední zdravotnická škola svaté Anežky České
SWOT analýza	Analýza silných a slabých stránek, hrozeb a příležitostí organizace (<i>Strenghths, Weaknesses, Opportunities, Threats</i>)
ŠJ	Školní jídelna
ZŠ	Základní škola

Prohlášení o využití výsledků bakalářské práce

Prohlašuji, že

- jsem byla seznámena s tím, že na mou bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. – autorský zákon, zejména § 35 – užití díla v rámci občanských a náboženských obřadů, v rámci školních představení a užití díla školního a § 60 – školní dílo;
- beru na vědomí, že Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava (dále jen VŠB-TUO) má právo nevýdělečně, ke své vnitřní potřebě, bakalářskou práci užít (§ 35 odst. 3);
- souhlasím s tím, že bakalářská práce bude v elektronické podobě archivována v Ústřední knihovně VŠB-TUO a jeden výtisk bude uložen u vedoucího bakalářské práce. Souhlasím s tím, že bibliografické údaje o bakalářské práci budou zveřejněny v informačním systému VŠB-TUO;
- bylo sjednáno, že s VŠB-TUO, v případě zájmu z její strany, uzavřu licenční smlouvu s oprávněním užít dílo v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- bylo sjednáno, že užít své dílo, bakalářskou práci, nebo poskytnout licenci k jejímu využití mohu jen se souhlasem VŠB-TUO, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly VŠB-TUO na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše).

V Uherském Hradišti dne 9. května 2014



Josefa Terezie Hrabovská

Seznam dalších materiálů

Seznam tabulek

Tabulka 3. 1. Spotřební koš

Tabulka 3. 1. Finanční limity na nákup potravin

Seznam obrázků

Obrázek 3. 1. Lokalizace města Odry na mapě ČR

Obrázek 3. 2. Podoba budovy školy po přístavění druhého patra

Obrázek 3. 3. Podoba budovy školy dnes

Obrázek 3. 4. Jídelna DM

Obrázek 3. 5. Výdejna stravy na DM

Obrázek 3. 6. Sklep

Obrázek 3. 7. Sklep

Obrázek 3. 8. Myčka jídelního nádobí

Obrázek 3. 9. Umývárna kuchyňského nádobí

Obrázek 3. 10. Zařízení kuchyně

Obrázek 3. 11. Zařízení kuchyně

Obrázek 3. 12. Zařízení kuchyně

Obrázek 4. 1. SWOT analýza

Seznam grafů

Graf 4. 1. Zobrazení odpovědi č. 1

Graf 4. 2. Zobrazení odpovědi č. 2

Graf 4. 3. Zobrazení odpovědi č. 3

Graf 4. 4. Zobrazení odpovědi č. 4

Graf 4. 5. Zobrazení odpovědi č. 5

Graf 4. 6. Zobrazení dílčí odpovědi č. 6

Graf 4. 7. Zobrazení dílčí odpovědi č. 6

Graf 4. 8. Zobrazení dílčí odpovědi č. 6

Graf 4. 9. Zobrazení dílčí odpovědi č. 6

Graf 4. 10. Zobrazení dílčí odpovědi č. 6

Graf 4. 11. Zobrazení odpovědi č. 7

Graf 4. 12. Zobrazení odpovědi č. 8

Graf 4. 13. Zobrazení odpovědi č. 10

Seznam příloh

Příloha číslo 1 - Dotazník

Přílohy

Příloha číslo 1 – Dotazník

Dobrý den, jsem studentkou Ekonomiky cestovního ruchu na Vysoké škole Báňské – Technické univerzitě Ostrava na detašovaném pracovišti v Uherském Hradišti. V rámci mé bakalářské práce **Koncept realizace provozu školní jídelny** bych Vás chtěla poprosit o pár minut Vašeho času a vyplnění tohoto dotazníku.

(* zakroužkujte vyhovující)

1. Jste ZAMĚSTNANCEM • STUDENTEM této školy? *

2. Zakroužkujte svou věkovou skupinu:

0-15 16-20 21-25 26-30 31-35 36-40 41-45 46-50 51-60 61-70.

3. Obědváte během pracovního týdne (pondělí – pátek) teplá jídla? *

ANO • NE

4. a) Pokud ano, kolikrát do týdne? *

5x 4x 3x 2x 1x

b) Pokud ne, proč?

5. Jste ubytovaní na Domově mládeže při SPgŠ a SZŠ sv. Anežky České?

ANO • NE

- Pokud ANO, prosím, vyplňte pouze otázky číslo 6 a 10.
- Pokud NE, prosím, vyplňte otázky číslo 7 až 10.

6. Stravování během školních dnů neubytovaných na DM: *

Snídám doma každý den • po cestě do školy si něco koupím • nesnídám.

Nejčastěji snídám_____.

Dopoledne jím svačinu z domu • dopolední svačinu si koupím • nesvačím.

Nejčastěji svačím_____.

Obědvám ve školní jídelně • teplé jídlo doma • neobědvám teplé jídlo.

Nejčastěji obědvám_____.

Odpoledne jím svačinu z domu • odpolední svačinu si koupím • nesvačím.

Nejčastěji svačím_____.

Večeřím teplé jídlo • studené jídlo • nevečeřím.

Nejčastěji večeřím_____.

7. Odebíráte celodenní stravu? *

ANO • NE

8. Jste spokojeni s dosavadní spoluprací s jídelnou ZŠ Komenského? *

ANO • NE

9. a) Pokud ano, co Vám vyhovuje?

b) Pokud ne, co Vám vadí?

10. Přivítali byste, kdyby mělo DM vlastní vývařovnu? *

ANO • NE

Velice Vám děkuji za vyplnění a přeji krásný den.

S pozdravem Josefa Terezie Hrabovská.